Большой определитель грибов

Масленок

Свинушка

Рубовики

Грузди

Рыжик

Мухомор

Волнушка

Подосиновик

Белый гриб

Сморчок

Сморчок

Сморчок

УДК 630
ББК 43.9
Ю16

Юдин А. В.
Ю16 Большой определитель грибов. — М: ООО «Издательство АСТ», ООО «Издательство Астрель», 2001 — 256 с.: ил.

ISBN 5-17-009351-9 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 5-271-01789-3 (ООО «Издательство Астрель»)

В справочнике-определителе описано более 320 видов съедобных, условно съедобных и ядовитых грибов, растущих в средней полосе России. Книга предназначена для широкого круга читателей.

УДК 630
ББК 43.9

ISBN 5-17-009351-9 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 5-271-01789-3 (ООО «Издательство Астрель») © ООО «Издательство Астрель», 2001

Введение

Этот справочник-определитель предназначен для грибников-любителей. В нем описано более 320 видов съедобных, условно съедобных, несъедобных и ядовитых грибов, растущих в средней полосе России. Из описания вы узнаете: где растет гриб, съедобный он или нет, какой категории и как его можно употреблять в пищу. Плодовые тела грибов бывают очень разнообразными по форме и размерам. Шляпочные грибы состоят из шляпки и ножки, бывают трубчатыми и пластинчатыми. Трутовики имеют копытообразную, языковидную форму с ножками и без ножек (сидячие). Дождевики — шарообразные, грушевидные, булавовидные. Рогатики — ветвистые, булавовидные. Трюфели клубневидные. Бывают грибы и других форм — блюдцевидные, чашевидные, бокаловидные, кубковидные, ушковидные. Для сравнения разнообразия размеров можно посмотреть на дождевик грушевидный, который до 3 см в диаметре, и дождевик гигантский, достигающий 50 см в диаметре.

Грибы по вкусовым и питательным качествам делятся на четыре категории, в свою очередь грибы с первой по четвертую категорию разделяются на съедобные и условно съедобные.

К съедобным относятся грибы, которые не содержат в себе горечи, вредных веществ, неприятного запаха и которые можно употреблять в пищу вареными, жареными, солеными без предварительной обработки, т.е. сразу после сбора, только очистить и помыть.

К условно съедобным относятся грибы, которые содержат в себе горечь, вредные вещества, неприятный запах и которые перед употреблением в пищу обязательно нужно долго вымачивать, отваривать и отвар выливать.

К грибам первой категории относятся самые вкусные и ценные по питательным качествам виды.

К грибам второй категории относятся вкусные, ценные, но по питательным качествам уступающие первой категории виды.

К грибам третьей категории относятся среднего вкуса и качества виды, которые употребляют в пищу из-за отсутствия грибов первой и второй категории.

К грибам четвертой категории относятся те виды, которые не представляют никакой ценности по вкусовым и питательным качествам и собирают их некоторые любители.

Рис. 1. Разновидности плодовых тел грибов:
1 – шляпочная; *2* – копытообразная; *3* – шарообразная; *4* – грушевидная с ложной ножкой; *5* – булавовидная; *6* – чашевидная; *7* – кубковидная; *8* – ушковидная; *9* – ветвистая; *10* – клубневидная.

СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Белый гриб боровик.
Растет в лиственных и хвойных лесах, группами, реже одиночно. Шляпка диаметром до 25 см, от светло-бурой до желто-бурой. Ножка длиной до 17 см, толщиной 2–5 см. Мякоть белая, на разрезе не изменяется. Съедобный, первой категории. Употребляется вареным, сушеным, маринованным.

Рис. 2.

1) **Белый гриб березовый.**
Шляпка светло-буроватая, охристо-желтая или беловатая. Ножка толстая, недлинная. Растет в березняках, с начала июля до середины октября.

2) **Белый гриб дубовый.**
Шляпка буроватая с серым оттенком. Мякоть более рыхлая. Ножка длинная. Растет в дубовых лесах, с начала июля до октября.

3) **Белый гриб сосновый.**
Шляпка темно-бурая с оливковым оттенком или почти черная. Ножка короткая, толстая. Растет в сосновых лесах, со второй половины июня до середины октября.

4) **Белый гриб еловый.**
Шляпка бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая. Ножка длинная. Растет в еловых лесах, со второй половины июля до третьей декады августа.

1
2
3
4

Рис. 3. Разновидности белого гриба.

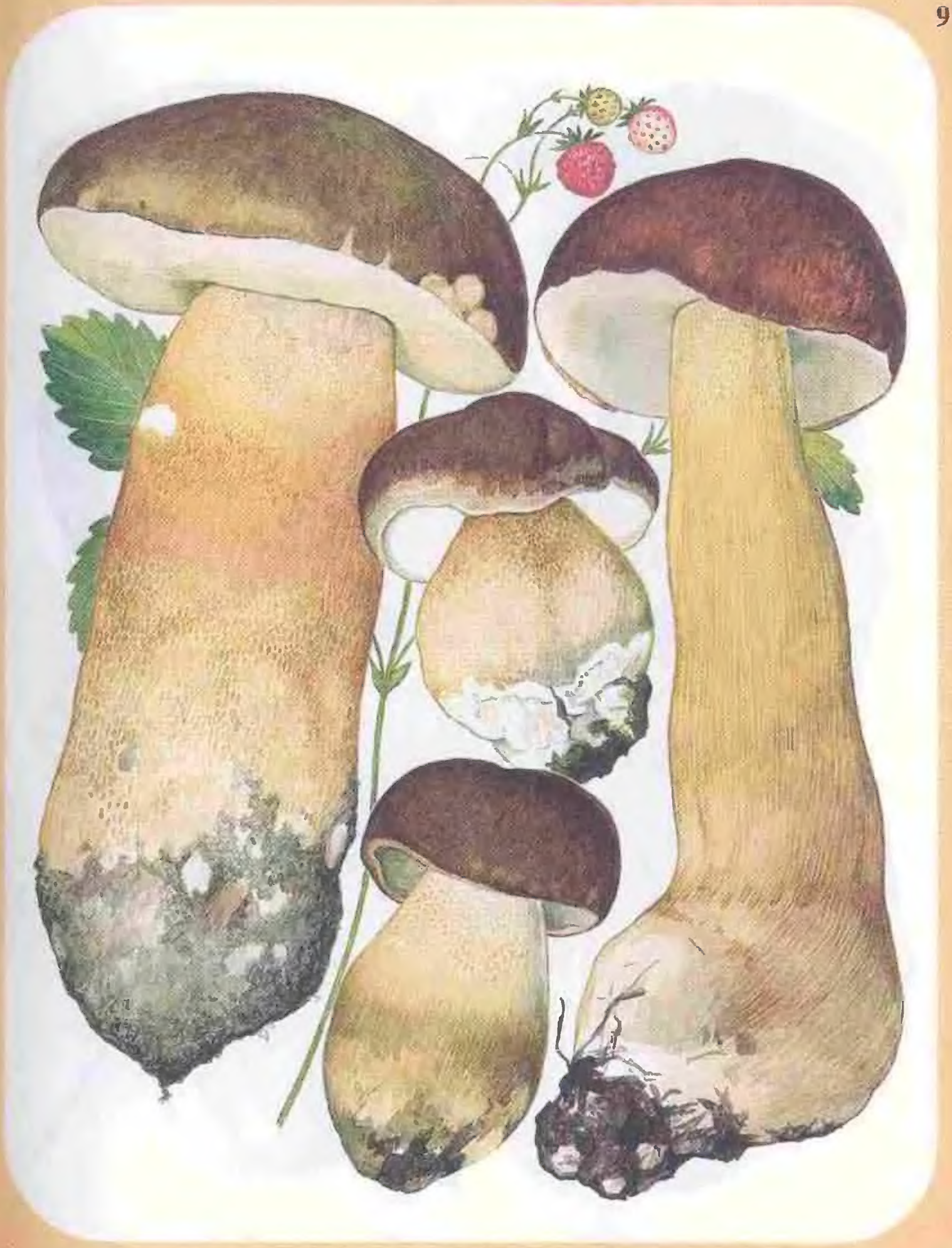

Рис. 4. Разновидности белого гриба.

Рис. 5. Разновидности белого гриба.

Рис. 6. Разновидности белого гриба.

Рис. 7. Разновидности белого гриба.

Рис. 8. Дубовик обыкновенный.
Растет в лиственных лесах, чаще под дубами, в июле–сентябре. Шляпка диаметром до 20 см, цвет темно-коричневый или серовато-зеленоватый, бархатистая. Мякоть лимонно-желтая, на разрезе быстро и сильно синеющая. Трубчатый слой снизу красно-коричневый, на разрезе зеленоватый, при прикосновении синеющий. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 6 см. Съедобный, второй категории. Употребляется во всех видах.

Рис. 9. Дубовик крапчатый.
Растет в тех же местах и в то же время, что и дубовик обыкновенный. Отличается более темной шляпкой и бледно-желтой ножкой с красноватыми точками и полосками. Съедобный, второй категории. Употребляется в вареном и соленом виде.

Рис. 10. Подосиновик красный.

Подосиновик, осиновик.
Растет в лиственных и смешанных лесах, особенно в молодых осинниках, со второй половины июня до октября. Встречается большими группами. Шляпка диаметром до 25 см, ярко-красная, оранжевая, серая, белая, бархатисто-волокнистая. Мякоть белая, на разрезе краснеющая, зеленеющая и, наконец, чернеющая. Съедобный, второй категории. Употребляется так же, как и белый гриб.

Рис. 11.

1) Подосиновик красный.

2) Подосиновик серый.

Рис. 12.

1) **Подосиновик желто-бурый.**

2) **Подосиновик белый. Растет с середины августа до конца сентября.**

Рис. 13. Подберезовик, березовик.
Растет в лиственных и смешанных лесах, с конца мая и до поздней осени. Шляпка диаметром до 10 см, белого, желтоватого, серого, бурого, коричневого, иногда почти черного цвета. Мякоть белая, на разрезе не изменяется. Ножка длиной до 20 см, толщиной 2–3 см, белая с темными чешуйками. Съедобный, второй категории. Употребляется свежих, сушеным, маринованным.

Рис. 14.

1) **Подберезовик обыкновенный.** Растет с мая по сентябрь.

2) **Подберезовик болотный.** Растет в сырых березовых лесах в первой половине сентября. Съедобный, третьей категории.

3) **Подберезовик розовеющий.** Растет с августа по сентябрь. На срезе мякоть розовеет.

Рис. 15. Подберезовик черный.

Растет в сосновых лесах с примесью березы, в июле—сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, черно-бурая, почти черная. Мякоть палевая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется жареным, тушеным, сушеным, вареным.

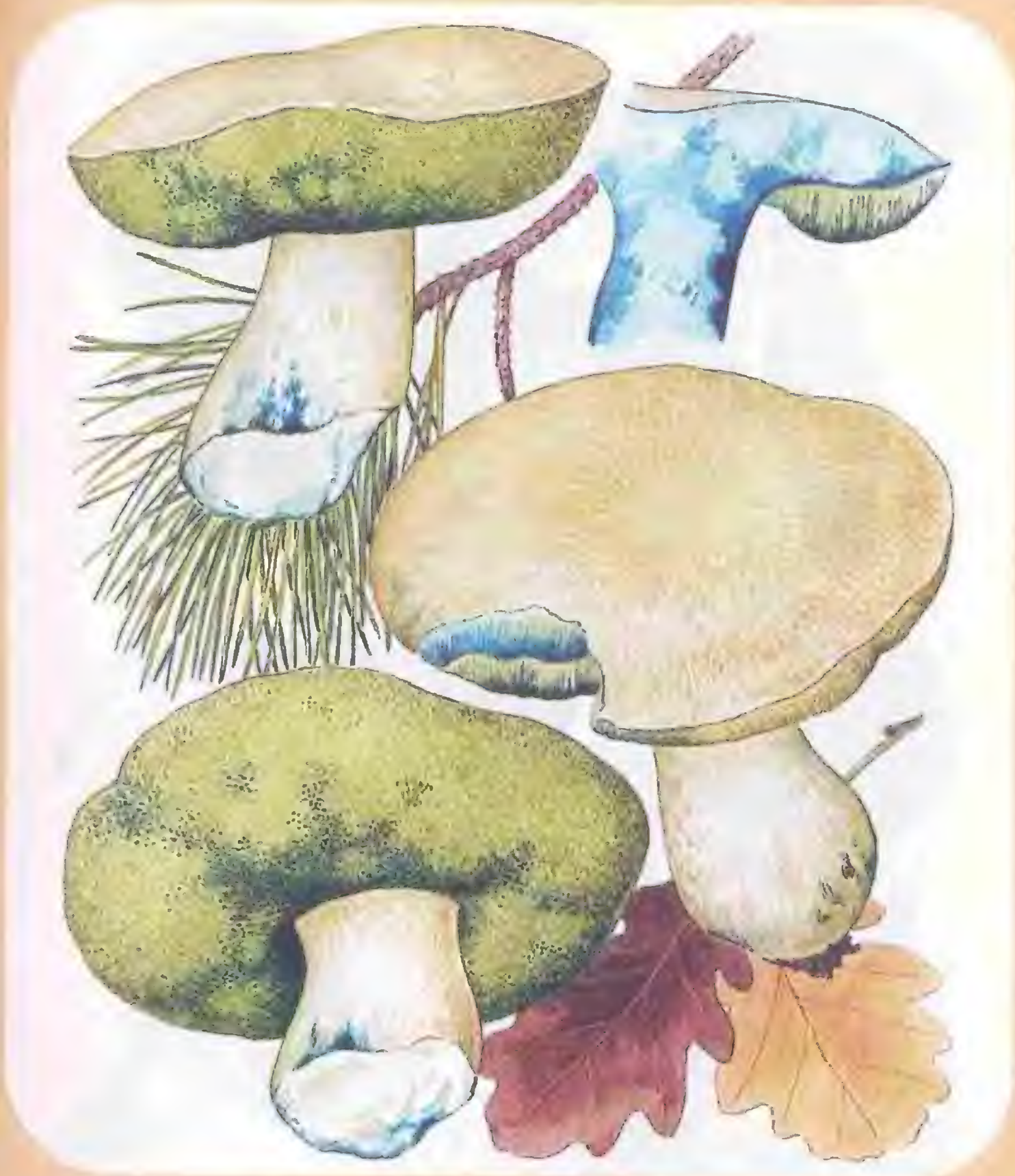

Рис. 16. Синяк.
Растет в дубравах и сосняках, с августа по октябрь. Шляпка диаметром до 15 см, беловатая или буровато-желтоватая, пушисто-войлочная, от прикосновения синеет. Мякоть белая, на разрезе быстро синеет. Ножка длиной до 10 см, толщиной 1,5–3 см, полая. От прикосновения синеет. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

Рис. 17. Польский гриб.
Растет в хвойных лесах, с августа. Шляпка диаметром до 15 см, каштаново-коричневая, в сырую погоду слизистая. Мякоть соло менно-желтая, на разрезе синеет, затем буреет. Ножка длиной до 9 см, толщиной 1—3 см, светло-коричневая. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

Рис. 18.

1) **Каштановый гриб.** Растет в широколиственных лесах, на опушках, в августе-сентябре, редко. Шляпка диаметром 4—10 см, красновато-бурого, каштанового цвета. Мякоть белая, на разрезе цвета не изменяет, на вкус горьковатая. Ножка длиной до 7 см и толщиной до 3 см, внутри полая. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

2) **Полубелый гриб.** Растет в лиственных лесах, в основном в дубняках, в августе-сентябре, небольшими группами. Шляпка диаметром до 20 см, светло-серовато-бурая, желто-коричневая, хлопьевидно-волокнистая, иногда растрескивающаяся. Мякоть бледно-желтоватая, к старости имеет запах карболки. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 5 см, желтая, вверху буровато-красноватая. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

3) **Козляк, решетник.** Растет в сырых сосновых лесах, на сфагновых болотах, с середины августа по октябрь. Шляпка диаметром до 12 см, желто-бурая или рыжеватая. Мякоть беловато-желтоватая, на разрезе слегка краснеет. Ножка длиной до 10 см, толщиной 1—2 см, книзу сужается. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

Рис. 19. Масленок поздний.

Растет в сосновых лесах, редколесье, в молодых посадках сосны, на лесных опушках, с июня по октябрь, большими группами. Шляпка диаметром до 10 см, желто-коричневая, шоколадная, иногда с фиолетовым оттенком. Мякоть белая, на разрезе цвета не меняет. Трубчатый слой у молодых грибов закрыт белой пленкой. Ножка длиной до 10 см, толщиной 1–2 см. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным, соленым, сушеным.

Рис. 20. Масленок зернистый.
Растет в сосновых лесах, в июне–сентябре, группами. Шляпка диаметром до 10 см , слизистая, желто-бурая. Мякоть желтовато-буроватая, на разрезе цвета не меняет. Трубчатый слой без пленки, выделяет капельки молочно-белого сока. Ножка желтоватая, с мягкими коричневыми чешуйками. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным, соленым.

Рис. 21. Масленок серый.

Растет в молодых сосняках, в лиственных лесах, часто большими группами, в июле–сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, светло-серая, серо-бурая, слизистая. Ножка длиной до 8 см, толщиной 1–2 см, с белым войлочным рано исчезающим кольцом. Съедобный, третьей категории. Употребляется свежим, маринованным.

Рис. 22. Масленок лиственичный.
Растет в лиственичных насаждениях, в молодых посадках, в июле–октябре, группами и одиночно. Шляпка диаметром до 15 см, лимонно-желтая, слизистая. Ножка длиной до 8 см, толщиной 1–2 см, над кольцом желтая, под кольцом буроватая. Съедобный, второй категории. Употребляется свежим, вареным, жареным, маринованным, соленым.

Рис. 23.

1) **Масленок лиственичный.**

2) **Масленок болотный.** Растет в заболоченных сосновых лесах, в августе. Шляпка диаметром до 7 см, слизистая, серовато-желтоватая, желтовато-зеленоватая. Мякоть желтоватая, на разрезе краснеющая. Ножка длиной до 8 см, толщиной 0,5 см с клейким белым или зеленоватым кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, маринованным, сушеным.

3) **Перечный гриб.** Растет в хвойных и смешанных лесах, в июле–октябре. Встречается редко. Шляпка диаметром до 7 см, желто-бурая, медно-красная, во влажную погоду липкая, в сухую — блестящая. Мякоть серо-желтая, слегка краснеющая, перечного вкуса. Ножка длиной до 8 см, толщиной 0,8–1,5 см. Съедобный.

Рис. 24. Моховик зеленый.

Растет в лиственных, хвойных лесах и кустарниках, по краю дорог, канав, по опушкам в июне-июле до осенних заморозков. Шляпка диаметром до 15 см, оливково-бурая, иногда в трещинах. Мякоть беловато-желтоватая, на разрезе слегка синеющая. Ножка длиной до 12 см, толщиной 1—2 см, к основанию суженная. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным, сушеным.

Рис. 25.

1) **Моховик желто-бурый.**
Растет в сосновых лесах, в июле–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, темно-желтая или охристо-бурая с буроватыми чешуйками. Мякоть желтоватая, на срезе слегка синеет. Ножка длиной до 8 см, толщиной 1,5–2,5 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, маринованным.

2) **Моховик красный.**
Растет в лиственных лесах, кустарниках, по обочинам заброшенных дорог, канавам, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 9 см, розовато-пурпурная. Мякоть желтая, на разрезе синеет. Ножка длиной до 10 см, толщиной 0,5–1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным, маринованным.

3) **Моховик пестрый.**
Растет в лиственных лесах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, светло-бурая, коричневая, в трещинах. Мякоть желтовато-беловатая, на разрезе слабо синеет, затем краснеет. Ножка длиной до 9 см, толщиной 1–1,5 см, от нажима синеет. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, сушеным, маринованным.

1
2
3

Рис. 26.

1) **Болетинус полоножковый.**
Растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 17 см, желто-коричневая с темными чешуйками, остатками пленки по краю. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 12 см, с белым или светло-белым кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется в сушеном и вареном виде.

2) **Ежовик желтый.**
Растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах, в июле–сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, розовато-желтоватая, желтая с вогнутой серединой. Мякоть беловато-желтоватая. Ножка короткая, толстая. Молодой гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным, сушеным.

3) **Ежовик пестрый.**
Растет в сосновых лесах, во второй половине сентября. Шляпка диаметром до 20 см, темно-бурая с широкими черно-бурыми чешуйками. Мякоть беловатая. Нижняя сторона шляпки усеяна серовато-белыми иголками длиной до 1 см. Ножка длиной до 8 см. Молодой гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, тушеным и жареным.

1
2
3

Рис. 27.

1) **Ризопогон желтоватый.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, под землей, слегка выступает на поверхность, в августе-сентябре. Плодовое тело диаметром до 5 см, клубневидное, грязно-желто-бурое, покрыто черно-бурыми корешками от грибницы. Мякоть сначала белая, затем зеленовато-коричневая и наконец почти черная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Ризопогон розоватый.**
Растет в хвойных и смешанных лесах в почве, в июле–октябре. Плодовое тело диаметром до 5 см, клубневидное, сначала белое, затем желтоватое и наконец оливково-бурое. Мякоть сначала белая, затем желтеющая и в конце оливково-зеленая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

3) **Меланогастер сомнительный.**
Растет в хвойных и лиственных лесах, в мае–октябре. Плодовое тело диаметром до 4 см, клубневидное, сначала оливково-коричневое, затем почти черное. Мякоть черная с синеватым оттенком, порошка не образует, с чесночным запахом. Гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

4) **Мишенаструм кожистый.**
Звездовик кожистый. Растет в лесах, полях, в июле–сентябре. Плодовое тело имеет разнообразную форму, шаровидную, приплюснуто-шаровидную, удлиненную, яйцевидную, диаметром до 10 см, белое, затем желтоватое, серовато-сиреневатое, к старости растрескивается на неправильные лопасти. Мякоть желтоватая, оливковая, пурпуровая. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется молодой гриб (до потемнения мякоти) вареным, жареным.

1
2
3
4

Рис. 28.

1) **Головач круглый.** Растет в лиственных и смешанных лесах, в садах, на лугах, с мая по сентябрь. Плодовое тело широкояицевидное, сверху слегка приплюснутое, диаметром до 20 см и высотой до 15 см, белое, позднее жёлтое и в конце бурое, бородавчатое, растрескивающееся. Съедобный молодой гриб, когда мякоть его белая, четвертой категории. Употребляется вареным и сушеным.

2) **Головач продолговатый.** Растет в лесах, на опушках, на полянах, с конца мая по октябрь. Плодовое тело булавовидное, белое, затем кремово-бурое, головка диаметром до 5 см, ложная ножка диаметром до 3,5 см, высотой до 12 см. Молодой гриб съедобный, когда мякоть белая, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным.

Рис. 29.

1) **Дождевик гигантский.** Растет в лиственных лесах, на лугах, на полянах, с мая по октябрь. Плодовое тело шаровидное, слегка приплюснутое, диаметром до 50 см, белого или желтоватого цвета. Молодой гриб съедобный, когда мякоть белая, четвертой категории. Употребляется вареным и сушеным.

2) **Дождевик грушевидный.** Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на вырубках, во второй половине июня. Плодовое тело грушевидное, внизу переходящее в ложную ножку, белое, серое, коричневое, диаметром до 3 см, высотой до 5 см. Молодой гриб съедобный, когда мякоть белая, четвертой категории. Употребляется вареным.

3) **Дождевик жемчужный.** Растет в лиственных и хвойных лесах, на лугах, на гнилой древесине, с середины июня по сентябрь. Плодовое тело головчатое, белое, головка диаметром до 5 см, весь гриб высотой до 10 см. Молодой гриб съедобный, когда мякоть белая, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным

Рис. 30.

1) **Дождевик умбровый.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, на лугах, в июле–сентябре. Плодовое тело грушевидное, шаровидное, сначала беловатое, затем охристое, сверху покрыто иголочками разных размеров, диаметром до 6 см и высотой до 8 см. Молодой гриб съедобный, пока мякоть не потемнела, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным.

2) **Дождевик шиповатый.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в июле. Плодовое тело шаровидное, яйцевидное, покрытое длинными шипами, диаметром до 3,5 см. Молодой гриб съедобный, когда мякоть белая, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным.

3) **Порховка свинцово-серая.**
Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на вырубках, на лугах, со второй половины июня. Плодовое тело шаровидное, диаметром до 3,5 см и высотой до 3 см. Внешняя оболочка белая, скороспадающая, внутренняя – свинцово-серая. Молодой гриб съедобный, когда мякоть белая, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным.

4) **Порховка чернеющая.**
Растет в лесах, на лугах, на пашнях, с июня по сентябрь. Плодовое тело белое, шарообразное, диаметром до 8 см Молодой гриб съедобный, когда мякоть белая, четвертой категории. Употребляется вареным.

1
2
3
4

Рис. 31. Веселка обыкновенная.
Растет в лиственных лесах, с июля по октябрь. Молодой гриб имеет яйцевидную и шарообразную форму с белой, слегка просвечивающейся оболочкой. Взрослый гриб с длинной ножкой до 22 см и толщиной до 4 см, внутри полой. Шляпка коническая, коричневато-зеленая, морщинистая, покрыта слизью, на вершине с отверстием в середине. Зрелый гриб имеет сильный, неприятный запах падали. Съедобны молодые, нераскрывшиеся грибы, в стадии «яйца». Употребляется жареным.

Рис. 32.

1) **Рогатик язычковый.** Растет в хвойных лесах, в июле—сентябре. Плодовое тело булавовидное, удлиненное, высотой до 10 см и диаметром до 1,5 см, кремовое, желтовато-охристое. Мякоть белая, кремовая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

2) **Рогатик желтый.** Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе-сентябре. Плодовое тело разветвленное высотой до 20 см, диаметром до 20 см, желтого цвета. Молодой гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

3) **Рогатик аметистовый.** Растет в лиственных лесах, с конца августа до октября. Плодовое тело разветвленное, высотой до 7 см, фиолетово-лиловое. Съедобный. Употребляется вареным, сушеным.

Рис. 33.

1) **Рогатик грозлевидный.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, в июле–сентябре. Плодовое тело высотой до 15 см, сильно разветвленное, белое, к старости буроватое, концы ветвей красно-пурпуровые. Мякоть желтоватая, при надавливании краснеет. Ножка длиной до 4 см, толщиной до 6 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Рогатик нивала.**
Растет под хвойными деревьями, в августе-сентябре. Плодовое тело высотой до 8 см, сильно разветвленное, охристо-желтое, желто-оранжевое, желто-коричневое. Мякоть белая, желтоватая. Ножка длиной до 1,25 см, толщиной до 1,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

3) **Клавулина, рогатик гребенчатый.**
Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе-сентябре. Плодовое тело высотой до 10 см, сильно разветвленное, белое, палевое, желтоватое, розоватое. Концы ветвей гребенчато-зубчатые. Мякоть беловатая. Ножка почти отсутствует. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

1
2
3

Рис. 34.

1) **Трюфель белый.** Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах в августе–сентябре. Плодовое тело клубневидное, белое, светло-буроватое. Мякоть белая, затем серовато-белая с желтовато-бурыми прожилками. Гриб растет под землей на глубине до 10 см. На поверхности появляется очень редко. Ищут трюфели с помощью дрессированных собак. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, сушеным.

2) **Сморчок настоящий.** Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах в апреле–мае. Шляпка охристо-желтая, желто-бурая, округло-яйцевидной формы, сросшаяся с ножкой. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 3 см. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется жареным, тушеным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

Рис. 35. Сморчок конический.
Растет в лиственных и хвойных лесах в апреле–мае. Шляпка серо-бурая, серо-зеленоватая, чёрно-бурая, покрытая ромбовидными ячейками. Мякоть восковидная, ножка внутри полая. Съедобный, третьей категории. Употребляется жареным, тушеным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

Рис. 36. Сморчковая шапочка.
Растет в лиственных и смешанных лесах, в апреле-мае. Шляпка бурая, извилисто-морщинистая. Мякоть восковидная. Ножка длиной до 15 см, полая. Съедобный, третьей категории. Употребляется жареным, тушеным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

Рис. 37. Сморчковая шапочка.

Рис. 38. Строчок гигантский.
Растет в лиственных и хвойных лесах, в апреле-мае. Плодовое тело высотой до 15 см, толщиной до 30 см. Шляпка извилисто-складчатая, светло-бурая, приросшая к ножке. Ножка длиной до 6 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется в пищу только после отваривания (первый отвар слить), жареным, тушеным.

Рис. 39.

1) **Строчок гигантский.**

2) **Строчок обыкновенный.** Растет в лиственных и хвойных лесах, в апреле-мае. Шляпка диаметром до 13 см, сильно морщинистая, коричнево-бурая. Мякоть восковидная. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется в пищу только после отваривания (первый отвар слить), жареным, тушеным.

3) **Строчок осенний.** Растет в сосновых и сосново-березовых лесах, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 12 см, с двумя-четырьмя лопастями, каштаново-бурая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см, полая. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется в пищу только после отваривания (первый отвар слить), жареным, тушеным.

Рис. 40.

1) **Лопастник ямчатый.** Растет в лиственных лесах, в июне–августе. Плодовое тело высотой до 10 см. Шляпка седловидная, двух- трехлопастная, серая или чероватая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 2 см, сильно складчатая. Условно-съедобный, четвертой категории. Употребляется в пищу только после отваривания (первый отвар слить), жареным, тушеным.

2) **Лопастник упругий.** Растет в лиственных лесах, в июне–августе. Шляпка двухлопастная, седловидная, шириной до 4 см. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 0.4 см, с небольшими, неглубокими бороздками. Условно-съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным, вареным только после отваривания (первый отвар слить).

Рис. 41.

1) **Лопастник курчавый.** Растет в лиственных лесах, с июля до сентября. Плодовое тело высотой до 9 см. Шляпка диаметром до 4 см, белая, светло-желтая, двух-, четырехлопастная, местами приросшая к ножке. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 2 см, с глубокими складками. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется, как и лопастник ямчатый.

2) **Тремателодон студенистый.** Растет в хвойных лесах, на древесине хвойных пород, с июля по октябрь. Плодовое тело шляпковидное, студенистое, полупрозрачное, серовато-желтоватое, с нижней стороны с белыми шипами длиной до 7 мм. Малоизвестный съедобный гриб.

Рис. 42.

1) **Блюдцевик жилковатый.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, на вырубках, по берегам ручьев, в апреле–мае. Плодовое тело блюдцевидное, на короткой ножке длиной до 1 см. Весь гриб диаметром до 5 см, охристо-бурый. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным.

2) **Блюдцевик розово-красный.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, в мае-июне. Плодовое тело блюдцевидное, диаметром до 10 см, розово-красное, морщинистое. Ножка длиной до 1 см, с глубокими бороздками. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным для супов.

3) **Заячье ухо.**
Растет в лиственных лесах, с конца лета до октября. Плодовое тело высотой до 10 см, шириной до 3 см, напоминает заячье ухо, желтовато-бурое. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

1
2
3

Рис. 43.

1) **Лопаточка грибная.**
Растет в хвойных лесах, в июле–сентябре. Плодовое тело высотой до 6 см, толщиной до 2,5 см, лопаточкообразное. Верхняя часть золотистая, оранжево-желтая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Пецица красная.**
Растет в лиственном лесу, в апреле-мае. Плодовое тело диаметром до 6 см, чашевидное, внутри красное, снаружи беловатое. Мякоть беловатая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

3) **Пецица оранжевая.**
Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе-сентябре. Плодовое тело диаметром до 10 см, сначала шаровидное, затем чашевидное и блюдцевидное, внутри ярко-оранжевое. Мякоть оранжевая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

4) **Пликария темно-каштановая.**
Растет в лиственных лесах, в июле-августе. Плодовое тело диаметром до 6 см, чашевидное, каштаново-бурое. Мякоть сочная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

5) **Ослиные уши.**
Растет в лиственных лесах, с конца лета до заморозков. Плодовое тело высотой до 10 см, ширины до 3 см, напоминает ослиное ухо, снаружи желтовато-бурое, внутри желто-оранжевое. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

1
2
3
4
5

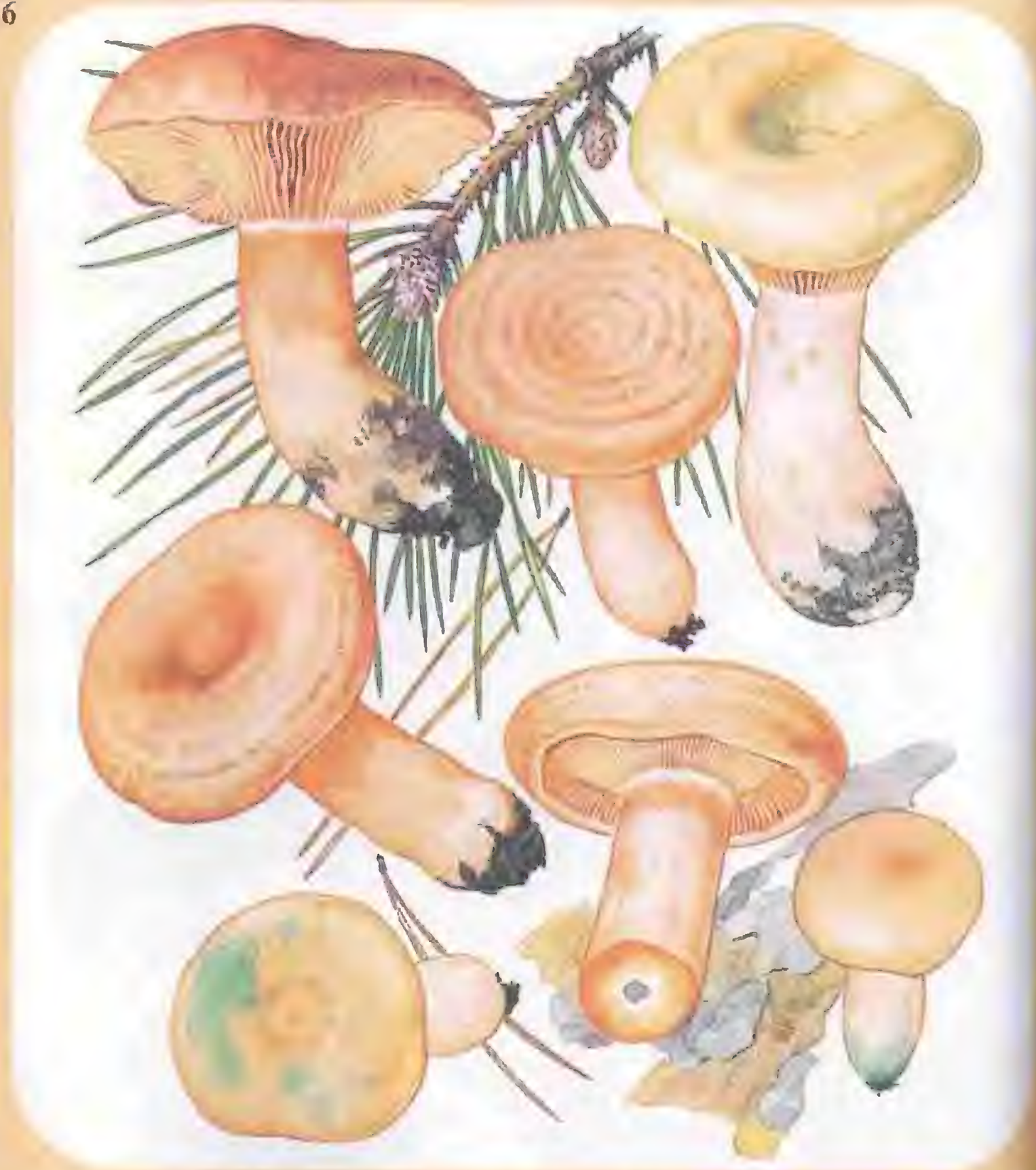

Рис. 44. Рыжик сосновый.
Растет в молодых посадках сосны и лиственницы, в изреженных сосновых лесах, с конца июля до октября. Шляпка диаметром до 17 см, оранжево-красная, выцветающая. Мякоть оранжевая, на разрезе зеленеет. Выделяет млечный сок, оранжево-желтый, не едкий, на воздухе зеленеет. Ножка длиной 2–6 см, толщиной до 2 см. Съедобный, первой категории. Употребляется соленым, маринованным, консервированным, вареным, жареным.

Рис. 45. Рыжик еловый.
Растет в молодых ельниках, с конца июля до октября. Шляпка диаметром до 17 см, рыжевато-оранжевая или синевато-зеленоватая. Мякоть гриба белая. Млечный сок морковно-красного цвета. Ножка длиной 2–6 см, толщиной до 2 см. Съедобный, первой категории. Употребляется так же, как рыжик сосновый. В засоле зеленеет.

Рис. 46. Груздь настоящий.
Растет в лесах с примесью березы и березниках, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 20 см, белая, с возрастом слабо-желтоватая, с завернутым мохнатым краем. Мякоть белая со специфическим запахом. Млечный сок белый, горький, на воздухе серо-желтый. Ножка толстая, длиной до 5 см. Гриб условно съедобный, первой категории. Употребляется соленым. Перед засолом рекомендуется вымачивать и отваривать.

Рис. 47.

1) **Грузь желтый.** Растет в березовых и хвойных лесах, в июле–сентябре большими группами. Шляпка диаметром до 20 см, с завернутыми вниз мохнатыми краями, золотисто-желтая. Мякоть белая, при прикосновении желтеющая. На разрезе выделяет млечный белый сок, желтеющий на воздухе (в дождливую погоду не изменяется). Ножка длиной 4–5 см, толщиной до 3 см, книзу суженная с темными пятнами. Условно съедобный, первой категории. Употребляется соленым и маринованным.

2) **Грузь синеющий.** Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, с конца июля по сентябрь, одиночно и группами. Шляпка диаметром до 20 см, желтоватая, покрыта волосками, по краям мохнатая. Мякоть белая, горьковатая. Млечный сок белый, на воздухе лиловый. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 3 см, с темными пятнами, при созревании полая, от прикосновения синеет. Условно съедобный, второй категории. Употребляется только в соленом виде.

Рис. 48.

1) **Груздь дубовый.** Растет в дубравах, в июле—сентябре. Шляпка диаметром до 17 см, с волнистым загнутым краем, желто-оранжевого цвета. Мякоть белая, желтеющая на разрезе. Млечный сок белый, на воздухе не изменяется, очень горький. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см с желтоватыми углубленными пятнами, при созревании полая. Условно съедобный, второй категории. Употребляется только соленым.

2) **Груздь осиновый.** Растет в осиновых и тополевых лесах, группами, в июле—сентябре. Шляпка диаметром до 20 см, грязно-белая. Мякоть белая. Млечный сок белый. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 3 см, к основанию суженная. Гриб условно съедобный, второй категории. Употребляется только соленым.

Рис. 49. Груздь черный, чернушка.
Растет в березняках, на опушках, около вырубок, очень большими группами, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 20 см, оливково-бурого, почти черного цвета. Мякоть белая, на разрезе буреющая. Млечный сок белый, на вкус острый. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 2,5 см, плотная, со временем полая, книзу суженная с вдавленными пятнами. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется в основном соленым: при засоле темно-вишневого цвета. Если отмочить и отварить (первый отвар слить), то можно жарить и варить.

Рис. 50.

1) **Груздь перечный.** Растет в широколиственных лесах, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 20 см. Мякоть белая, на разрезе голубовато-синяя. Вкус остроперечный. Млечный сок белый, на воздухе голубеет. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется после отваривания, соленым.

2) **Груздь пергаментный.** Растет в смешанных лесах группами, в августе-сентябре. Отличается от груздя перечного более длинной ножкой, слегка морщинистой шляпкой. Млечный сок белый, на воздухе не изменяется. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется только соленым после предварительного вымачивания.

Рис. 51. Скрипица.

Растет в смешанных лесах, большими группами, с июля до сентября. Шляпка диаметром до 20 см, слабоопушенная с желтыми пятнами. Мякоть белая, очень горькая. Млечный сок белый, на воздухе желтеет. Ножка короткая, длиной до 6 см, толщиной до 3,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым после вымачивания и проваривания.

Рис. 52.

1) **Серушка, подорешник.**
Растет в березняках, осинниках, с июля до поздней осени, группами. Шляпка диаметром до 10 см, серовато-фиолетового цвета. Мякоть белая. Млечный сок водянисто-белого цвета, на воздухе не изменяется. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется только соленым.

2) **Краснушка.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в июле—октябре, группами. Шляпка диаметром до 8 см, красно-бурая, желтовато-бурая, часто с бугорком посередине. Мякоть буровато-желтоватая. Млечный сок белый, на воздухе водянисто-белый. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 1,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым после предварительного отваривания.

3) **Горькушка.**
Растет в лиственных лесах, сосняках с березой, под лещиной, небольшими группами, с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 8 см, красновато-коричневая, с бугорком посередине. Мякоть беловатая. Млечный сок водянисто-белый, на воздухе не изменяется. Ножка длиной до 8 см, толщиной 1—1,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым после отваривания.

1
2
3

Рис. 53. Подмолочник.
Растет в лиственных и хвойных лесах, около гнилых пней, под лещиной, во второй половине лета, небольшими группами. Шляпка диаметром до 10 см, красновато-бурая, желто-бурая. Мякоть белая, на разреве буреющая. Млечный сок белый, на воздухе буреющий. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, только молодые грибы.

Рис. 54.

1) **Волнушка розовая.** Растет в лиственных и смешанных лесах, с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 15 см, розовая, розовато-красная, шероховатая с завернутым мохнатым краем, в середине углубленная. Мякоть палевая, очень острая на вкус. Млечный сок белый. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 2 см, полая. Условно съедобный, второй категории. Употребляется соленым и маринованным. Соленые грибы можно употреблять не раньше чем через 40—50 дней после засола.

2) **Волнушка белая.** Растет в лиственных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, белая или розоватая. Ножка длиной до 4 см, толщиной до 2 см. Условно съедобный. Употребляется так же, как волнушка розовая.

Рис. 55.

1) **ладыш, млечник обыкновенный.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе-сентябре, группами. Шляпка диаметром до 15 см, фиолетово-серая, серо-красно-желтоватая. Мякоть белая, слегка кремовая. Млечный сок белый, на воздухе желтеет, очень горький, с запахом селедки. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 3 см, полая. Условно съедобный, второй категории. Употребляется только соленым. Перед засолом вымачивают или бланшируют кипятком.

2) **Млечник серо-розовый.**
Растет в сосновых лесах, по краю сфагновых болот, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 15 см, розовато-буроватая, с серым оттенком, край завернутый. Мякоть палевая. Млечный сок водянисто-белый, на воздухе не изменяется. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 1,5 см, полая. Условно съедобный. Отварив и слив воду, употребляется соленым и маринованным вместе с другими грибами.

3) **Млечник блеклый.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, сиренево-серая, коричнево-серая. Мякоть беловато-сероватая. Млечный сок белый, на воздухе оливково-серый. Ножка длиной до 11 см, толщиной до 2 см, полая. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется соленым после предварительного отваривания.

1
2
3

Рис. 56.

1) **Млечник лиловеющий.**
Растет в лиственных лесах, группами, с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 12 см, серовато-бурая с фиолетовым оттенком, с небольшим бугорком в центре. Мякоть кремовая. Млечный сок белый, на воздухе лиловеет. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 2 см, полая. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется соленым.

2) **Млечник древесинный.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 4 см, каштановая, бурая, черно-бурая с бугорком в центре. Мякоть белая, слабо-желтоватая, на разрезе красноватая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 2 см. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, соленым.

3) **Млечник темно-бурый.**
Растет в дубовых лесах, группами, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, темно-бурая, шоколадная, выцветает до грязно-белой, воронковидная, край неровный. Мякоть белая, на разрезе желтеет. Мякоть белая, на разрезе желтеет. Млечный сок белый, на воздухе оранжевый. Ножка длиной до 22 см, толщиной 1,5 см. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, соленым.

4) **Млечник жгучемлечный.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, на опушках, полянах, в кустарниках, группами, с августа по октябрь. Шляпка диаметром до 10 см, пепельно-серая. Мякоть белая. Млечный сок белый, очень острый на вкус. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 1 см, полая. Условно съедобный. Употребляется только соленым.

1
2
3
4

Рис. 57.

1) **Млечник камфарный.** Растет в сосновых лесах, по краю болот, группами, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 5 см, красновато-буроватая, темно-рыжая. Мякоть красноватая. Млечный сок водянисто-белый. Ножка длиной до 3 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым.

2) **Млечник неедкий.** Растет в лиственных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, красно-бурая, оранжево-желтая. Мякоть бледно-желтоватая. Млечный сок белый. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, редко полая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым после предварительного отваривания.

Рис. 58.

1) **Млечник бледный.** Растет в дубравах и смешанных лесах, в июле-августе. Шляпка диаметром до 12 см, бледно-охристая, слизистая. Млечный сок белый. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 1,5 см, полая. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется соленым вместе с другими грибами.

2) **Млечник мокрый.** Растет в смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, грязно-фиолетовая, серо-розовая, слизистая, с волнистыми краями. Мякоть белая, чуть желтоватая, на разрезе лиловая. Млечный сок белый, на воздухе лиловеет. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 1 см, полая. Съедобный, третьей категории. Употребляется соленым.

Рис. 59.

1) **Млечник белый.** Растет в сосновых и смешанных лесах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, желтовато-белая, слизистая. Мякоть белая. Млечный сок белый. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 2,5 см, полая. Условно съедобный, второй категории. Употребляется вареным, жареным, соленым.

2) **Млечник нейтральный.** Растет в широколиственных лесах, в июле–сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, буровато-красноватая. Мякоть сначала белая, затем рыжеющая. Млечный сок белый. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см, в старости полая. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется соленым.

Рис. 60.

1) **Млечник ароматный.** Растет в хвойных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 7 см, буровато-серая с лиловым, желтоватым, розоватым оттенком. Мякоть беловатая, красновато-бурая. Млечный сок белый, на воздухе зеленеет. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 1,2 см. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным, соленым.

2) **Млечник водянисто-млечный.** Растет в лиственных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 7 см, буровато-красновато-коричневая. Мякоть буровато-красноватая. Млечный сок водянисто-белый. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 1,25 см. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется соленым.

Рис. 61

1) **Млечник острый.** Растет в хвойных и широколиственных лесах, в июле-августе. Шляпка диаметром до 8 см, темно-буро-коричневая. Мякоть белая, на разрезе краснеющая. Млечный сок белый, на воздухе краснеет. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 1,8 см. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется соленым.

2) **Млечник умбровый.** Растет в хвойных и широколиственных лесах, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 8 см, умбровая, серо-бурая. Мякоть белая, на разрезе буреющая. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется соленым.

Рис. 62.

1) **Млечник сиреневый.** Растет в хвойных и широколиственных лесах, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 8 см, сиренево-розовая, пушистая. Мякоть беловато-розоватая. Млечный сок белый. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,2 см. Условно съедобный. Употребляется соленым вместе с другими грибами.

2) **Полгруздок чернеющий.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 15 см, грязно-белая, к старости чернеющая. Мякоть белая, на разрезе краснеет, затем чернеет. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см, к старости чернеет. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым.

Рис. 63. Подгруздок белый.
Растет в лиственных и смешанных лесах, с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 20 см, белая с желто-бурыми пятнами, с загнутым вниз краем. Мякоть белая. Условно съедобный, второй категории. Употребляется соленым, маринованным.

Рис. 64. Подгруздок черный.

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, группами, с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 15 см, буроватая, бурая или черная, с загнутым краем. Мякоть белая, на разрезе краснеет, затем буреет и чернеет. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

Рис. 65.

1) **Валуй.**
Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах большими группами, с июля до поздней осени. Шляпка диаметром до 15 см, охристо-бурая, в сырую погоду очень слизистая. Мякоть белая, у старых грибов желтоватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см, полая. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется соленым и маринованным после предварительного отваривания. Собирать надо молодые грибы с нераскрывшейся шляпкой.

2) **Сыроежка сереющая.**
Растет в сосновых лесах, с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 12 см, желтовато-красноватая, желто-коричневая. Мякоть белая, на разрезе сереющая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, сереющая. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

1
2

Рис. 66.

1) **Сыроежка родственная.** Растет в хвойных и смешанных лесах, с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 12 см, темно-серая с оливковым оттенком, клейкая, слизистая. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2,5 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

2) **Сыроежка зеленоватая, или чешуйчатая.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, блекло-зеленая, пятнистая, растрескивающаяся. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см, внизу зеленоватая. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

Рис. 67. Сыроежка сине-желтая.
Растет в лиственных и смешанных лесах, в августе. Шляпка диаметром до 15 см, окраска неравномерная, синеватая, фиолетовая, багрянo-пурпуровая, с оливковым оттенком. Мякоть белая, под кожицей фиолетовато-красноватая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 3 см, внутри рыхлая. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

Рис. 68.

1) **Сыроежка зеленая.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, оливково-зеленовато-буроватая. Мякоть белая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, сушеным.

2) **Сыроежка пищевая.** Растет в лиственных и хвойных лесах, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 10 см, бело-розовая, бордово-красная, с крупными белыми пятнами. Мякоть белая. Ножка длиной до 4 см, толщиной до 3 см. Гриб съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, соленым.

Рис. 69.

1) **Сыроежка болотная.** Растет в сосновых и сосново-березовых лесах, по краю сфагновых болот, в июле—сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, ярко-красная, иногда со светло-буроватыми пятнами. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

2) **Сыроежка желтая.** Растет в березовых и сосново-березовых лесах, по краю сфагновых болот, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 10 см, ярко-желтая. Мякоть белая, на разрезе медленно чернеет. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

Рис. 70.

1) **Сыроежка жгуче-едкая.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, с июля до поздней осени. Шляпка диаметром до 10 см, розово-красная. Мякоть белая, под кожицей розоватая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,5 см, внизу розоватая. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется соленым и маринованным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

2) **Сыроежка красивая.**
Растет в березняках, в сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, кроваво-красная, выцветающая. Мякоть белая. Ножка длиной до 4 см, толщиной 1–2 см. Условно съедобный, третьей категории. Употребляется вареным (первый отвар слить) и соленым.

3) **Сыроежка невзрачная.**
Растет в еловых, березовых, осиновых лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 5 см, розовато-серовато-красноватая, в центре желтоватая, буроватая или оливковая. Ножка длиной до 6 см, толщиной 1 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым.

4) **Сыроежка лайковая.**
Растет в любых лесах, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 15 см, кроваво-красная, розовая с оливковым оттенком, выцветает до желтого цвета. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 4 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

1
2
3
4

Рис. 71.

1) **Сыроежка цельная.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, небольшими группами, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 12 см, красно-бурая, буровато-желтая, выцветающая до белой. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, соленым.

2) **Сыроежка синяя.**
Растет в еловых лесах, группами, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, синяя, сине-лиловая, в середине темно-буроватая. Мякоть белая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 2 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

3) **Сыроежка ломкая.**
Растет во влажных лесах, на опушках, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 7 см, темно-красная, в середине сизовато-зеленоватая. Мякоть белая. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется только соленым, предварительно отваренным, отвар сливают.

1
2
3

Рис. 72.

1) **Сыроежка золотисто-желтая.**
Растет в хвойных и широколиственных лесах, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 8 см, золотисто-желтая, по краю розоватая. Мякоть белая. Ножка длиной до 4 см, толщиной до 0,8 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

2) **Сыроежка золотисто-красная.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в июле. Шляпка диаметром до 13 см, оранжево-красная, оранжево-желтая, красная с желтыми пятнами и ребристым краем. Мякоть белая, под кожицей ярко-желтая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см, бледно-желтая или ярко-желтая. Съедобный. Употребляется вареным, жареным, соленым.

3) **Сыроежка буреющая.**
Растет во всех лесах, в июле—сентябре. Шляпка диаметром до 12 см, розовато-пурпуровая, темно-пурпуровая, желтовато-пурпуровая. Мякоть белая, на разрезе буреющая, с запахом селедки. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2,5 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

1
2
3

Рис. 73.

1) **Сыроежка желчная.** Растет в лиственных лесах, в июле—сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, соломенно-желтая, в середине более темная. Мякоть слегка желтоватая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 2,5 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется только соленым.

2) **Сыроежка вильчатая.** Растет в лиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 12 см, темно-зеленая, в середине бурая. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным и соленым.

Рис. 74.

1) **Сыроежка бледно-желтая.** Растет в хвойных и широколиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, светло-желтая. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 3 см, полая. Съедобный, третьей категории. Употребляется соленым.

2) **Сыроежка девичья.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 7 см, свинцово-серая с фиолетовым или желтоватым оттенком. Мякоть белая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 1 см, полая. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным.

Рис. 75.

1) **Сыроежка оливковая.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 12 см, темно-пурпуровая, буро-оливковая. Мякоть белая, желтоватая, на разрезе буреет. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным и соленым.

2) **Сыроежка красная.** Растет в разных лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, ярко-красная. Мякоть белая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 2 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым.

Рис. 76.

1) **Сыроежка лиловая.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в июле–октябре. Шляпка диаметром до 8 см, светло-розовато-лиловая. Мякоть белая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 2 см Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным и соленым.

2) **Сыроежка черно-пурпуровая.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 15 см, темно-красная, фиолетово-пурпуровая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным.

Рис. 77.

1) **Сыроежка розовая.** Растет в сосновых лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, розовая, выцветающая. Мякоть белая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 2 см, полая, при прикосновении желтеет. Гриб съедобный, третьей категории. Употребляется только соленым.

2) **Сыроежка серая.** Растет в хвойных и смешанных лесах, в июне—сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, серая, бледно-серая, зеленовато-серая. Мякоть белая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным и соленым.

Рис. 78.

1) **Сыроежка выцветающая.** Растет в широколиственных и смешанных лесах, в июне—сентябре. Шляпка диаметром до 9 см, светлая с грецко-розовыми и вишнево-красными пятнами. Мякоть белая, сероватая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным и соленым.

2) **Сыроежка пурпурно-красная.** Растет в хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 12 см. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2,5 см. Гриб съедобный. Употребляется соленым.

Рис. 79. Разновидности сыроежки.

Рис. 80. Разновидности сыроежки.

Рис. 81. Разновидности сыроежки.

Рис. 82. Разновидности сыроежки.

Рис. 83. Разновидности сыроежки.

Рис. 84.

1) **Гигрофор бурый.** Растет в хвойных лесах, в сентябре-октябре, группами. Шляпка диаметром до 6 см, оливковая, оливково-коричневая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см, с исчезающим кольцом от пленки, закрывающей пластинку молодого гриба. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

2) **Гигрофор оливково-белый.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, светло-оливковая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см. Гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

3) **Гигрофор белый.** Растет в лиственных и смешанных лесах, группами, поздней осенью. Шляпка диаметром до 10 см, белая или слегка кремовая. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 1,2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

Рис. 85.

1) **Гигрофор дубравный.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, оранжево-желтая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,8 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным, соленым, сушеным.

2) **Гигрофор душистый.**
Растет в хвойных и широколиственных лесах, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 10 см, серая, серо-бурая, умбровая. Мякоть белая с запахом аниса. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 1,5 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным.

3) **Гигрофор золотистый.**
Растет в широколиственных лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 8 см, золотисто-желтая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 2 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным.

1
2
3

Рис. 86.

1) **Гигрофор багряный.**
Растет в лесах, на лугах, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 6 см, киноварно-красная. Мякоть желтовато-красноватая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 1,2 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Гигрофор пестрый.**
Растет на лесных опушках, лугах, полянах, большими группами, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 5 см, желто-охристая, покрытая зеленой слизью. Мякоть белая, при прикосновении зеленеет, желтеет. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 0,7 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным.

3) **Гигрофор девичий.**
Растет на лесных полянах, опушках, на лугах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 8 см, белая. Мякоть белая. Ножка длиной до 11 см, толщиной до 1,2 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным.

4) **Гигрофор красноватый.**
Растет в хвойных лесах, в июле–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, белая. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным.

1
2
3
4

Рис. 87.

1) **Гигрофор сыроежковый.**
Растет в широколиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, темно-розовая или темно-красная. Мякоть белая, слегка розоватая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

2) **Гигрофор белоснежный.**
Растет в широколиственных лесах, на лугах, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 3 см, белоснежная, потом кремовая. Мякоть белая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 0,4 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

1
2

Рис. 88.

1) **Вешанка обыкновенная.**
Растет в лиственных лесах на пнях, стволах деревьев любых лиственных пород, с июня до осенних морозов, большими группами, срастаясь ножками. Шляпка диаметром до 20 см, серовато-желтоватая, буроватая, выцветающая до белой с загнутым краем. Мякоть белая. Ножка длиной до 4 см, толщиной до 2 см. Молодой гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

2) **Вешанка осенняя.**
Растет в лиственных лесах на пнях и стволах вяза, клена, осины, тополя, липы, группами, в сентябре-октябре Шляпка длиной до 15 см и шириной до 8 см, однобокая, серая, серо-бурая. Мякоть белая. Ножка длиной до 2.5 см, толщиной до 4 см, опушенная, иногда ножки совсем нет. Молодой гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

3) **Вешанка дубовая.**
Растет в лиственных лесах в основном на стволах дуба и пнях, в июле-августе. Шляпка диаметром до 10 см, беловатая с темными волокнистыми чешуйками, края завернутые. Мякоть белая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 3 см, чешуйчатая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

4) **Вешанка рожковидная.**
Растет на пнях, на поваленных стволах кленов и вязов, большими группами, с третьей декады мая до середины августа. Шляпка диаметром до 12 см, белая или желтоватая, затем темнеющая до светло-коричневой. Мякоть белая. Молодой гриб съедобный. Употребляется вареным и жареным.

1
2
3
4

Рис. 89.

1) **Панус грубый.**
Растет в хвойных и лиственных лесах на пнях, в июне–августе. Шляпка диаметром до 7 см, желто-рыжеватая, светло-коричневая, пушистая. Мякоть белая. Ножка длиной до 2 см, толщиной до 3 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется молодой гриб вареным, жареным.

2) **Панус уховидный.**
Растет в лиственных лесах, на пнях, на валежнике, в июле–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, коричневатая, палевая. Мякоть белая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным.

3) **Лаковица стройная.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, в июле–октябре. Шляпка диаметром до 12 см, оранжево-коричневая, охристо-красноватая. Мякоть красноватая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 0,8 см, полая. Съедобный, четвертой категории. Употребляются только шляпки вареными и жареными.

4) **Говорушка благоухающая.**
Растет в хвойных и широколиственных лесах, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 6 см, желтовато-сероватая, светло-охристая. Мякоть белая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 1 см. Съедобный. Употребляется вареным, жареным и маринованным.

1
2
3
4

Рис. 90.

1) **Подвишенник.** Растет в широколиственных лесах, садах, огородах, на лугах, с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 10 см, белая или желтоватая, потом сероющая, с волнистым краем. Мякоть белая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 1.5 см, книзу суженная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

2) **Лаковица розовая.** Растет в лиственных и хвойных лесах, на сфагновых болотах, в июле–октябре. Шляпка диаметром до 5 см, розово-буроватая. Мякоть водянистая, розово-буроватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

3) **Лаковица аметистовая.** Растет в лиственных и хвойных лесах, в июле–октябре. Шляпка диаметром до 5 см, лиловая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

Рис. 91. Опёнок осенний.
Растет в смешанных лесах, на пнях, на поваленных стволах, с конца августа до осенних морозов, большими группами. Шляпка диаметром до 15 см, буроватая, серо-коричневая, желто-коричневая, чешуйчатая, в середине более темная. Мякоть белая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 1,6 см, с кольцом в верхней части. Съедобный, третьей категории. Употребляются только шляпки в соленом, маринованном и сушеном виде. Солить только после отваривания.

Рис. 92. Опенок осенний.

Рис. 93. Опенок осенний.

Рис. 94.

1) **Говорушка серая.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, группами, в августе—ноябре. Шляпка диаметром до 20 см, серая. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 3 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным, сушеным.

2) **Говорушка гигантская.**
Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на опушках, на лугах, с августа до октября. Иногда образует ведьмины кольца. Шляпка диаметром до 30 см, белоснежная, кремовая, желтоватая. Мякоть белая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 4 см. Молодой гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным (первый отвар слить), соленым.

3) **Говорушка ворончатая.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, с июля по октябрь, группами. Шляпка диаметром до 10 см, светло-желтоватая, красноватая или буроватая. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, внизу слабоутолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляются только шляпки в вареном (первый отвар слить), соленом и сушеном виде после предварительного отваривания.

1
2
3

Рис. 95.

1) **Говорушка бокаловидная.**
Растет в хвойных, смешанных и широколиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, бокаловидная, серовато-коричневая с завернутым краем. Мякоть водянистая, серовато-коричневая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,6 см, полая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным

2) **Говорушка булавоногая.**
Растет в хвойных, смешанных и широколиственных лесах, с августа по октябрь. Шляпка диаметром до 7 см, темно-серая. Мякоть сначала пепельно-серая, затем белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, внизу утолщенная. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным после предварительного отваривания.

3) **Говорушка подогнутая.**
Растет в хвойных и широколиственных лесах, группами, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 20 см, рыжеватая, бежевая с бугорком в центре. Мякоть белая, затем палевая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 3 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляются только молодые шляпки вареными и жареными.

4) **Говорушка анисовая.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, с августа по октябрь. Шляпка диаметром до 9 см, серовато-зеленая. Мякоть грязно-белая, бледно-зеленая, водянистая, с запахом аниса. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, внизу толще. Съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым, маринованным.

5) **Майский гриб.**
Растет в лиственных лесах, на пастбищах, вблизи жилища, в мае-июне. Шляпка диаметром до 12 см, грязно-белая, кремовая, желтоватая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным без предварительного отваривания.
Внимание! Молодой майский гриб похож на энтолому ядовитую! Отличить их можно по пластинкам, у майского гриба они белые, а у энтоломы ядовитой алые. И еще, майский гриб появляется в мае, а энтолома ядовитая — в июле.

1
2
3
4
5

Рис. 96. Рядовка фиолетовая.
Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, большими группами, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 15 см, буро-фиолетовая. Мякоть фиолетовая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным после предварительного отваривания.

Рис. 97.

1) **Синичка.** Растет в лесах, садах, огородах, на лугах, с июля по сентябрь, пучками. Шляпка диаметром до 8 см, буровато-лиловая, сиреневая, выцветающая. Мякоть серовато-фиолетовая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 1 см. Съедобный. Употребляется вареным.

2) **Рядовка красно-бурая.** Растет в лиственных лесах, группами, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 15 см, красно-бурая, в середине более темная. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 1,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым после предварительного отваривания.

Рис. 98. Рядовка красная.

Растет на сосновых пнях и около, группами, с августа по октябрь. Шляпка диаметром до 15 см, красновато-желтая с сиреневым оттенком. Мякоть желтая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется после предварительного отваривания (первый отвар слить) вареным, жареным и соленым.

Рис. 99.

1) **Рядовка тополевая.** Растет в лиственных лесах, в насаждениях тополя, парках, большими группами, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, желтовато-коричневая, затем темно-коричневая с красноватым оттенком. Мякоть белая, на разрезе коричневеет. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 4 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным.

2) **Рядовка сизоватая.** Растет в лиственных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, белая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляется свежим, соленым, маринованным.

Рис. 100.

1) **Рядовка чешуйчатая.**
Растет в хвойных лесах, с конца июля по октябрь. Шляпка диаметром до 10 см, темно-коричневая. Мякоть белая Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см. Съедобный. Употребляется вареным и соленым после предварительного отваривания (первый отвар слить).

2) **Рядовка серая.**
Растет в сосновых и смешанных лесах, с августа до осенних заморозков. Шляпка диаметром до 15 см, грязновато-буровато-серая, в середине более темная. Мякоть белая, сероватая, желтоватая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным, сушеным.

1
2

Рис. 101. Зеленушка.

Растет в хвойных и смешанных лесах, группами, с августа по октябрь. Шляпка диаметром до 15 см, зеленовато-желтоватая, в середине буроватая, мелкочешуйчатая. Мякоть беловатая, под кожицей желтоватая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 2 см, с мелкими чешуйками. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

Рис. 102.

1) **Рядовка лиловоногая.** Растет в лесах, на лугах, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 15 см, светло-желтая с фиолетовым оттенком, выцветающая. Мякоть серовато-фиолетоватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, сушеным.

2) **Рядовка серебристая.** Растет в хвойных и широколиственных лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 8 см, буровато-белая, серебристая. Мякоть беловатая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 0,7 см. Условно съедобный. Употребляется вареным, жареным, соленым и маринованным.

Рис. 103.

1) **Рядовка обособленная.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, темновато-оливковая, в середине темная, с редкими чешуйками. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см, с мелкими чешуйками. Съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым после предварительного отваривания.

2) **Рядовка землисто-серая.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, небольшими группами, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, темно-серая, покрыта темными волосистыми чешуйками. Мякоть белая, затем сероватая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

3) **Коллибия широкопластинчатая.**
Растет у основания старых березовых пней, с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 2 см, темно-серая, с бугорком. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется соленым после предварительного отваривания.

1
2
3

Рис. 104.

1) **Рядовка бело-коричневая.**
Растет в хвойных лесах, в июле—сентябре. Шляпка диаметром до 9 см, буро-красно-коричневая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1,25 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Рядовка перевязанная.**
Растет в сосновых лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, рыжевато-бурая. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 3 см, с кольцом. Условно съедобный. Употребляется вареным, жареным и маринованным.

1
2

Рис.105.

1) **Рядовка скученная.**
Растет в лесах, садах, парках, на пастбищах, большими группами, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 10 см, буровато-серая, в середине более темная. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

2) **Денежка корневая.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, у основания стволов и пней, в июле–сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, желтовато-коричневая, с бугорком в середине. Мякоть белая, сероватая. Ножка длиной до 20 см, толщиной до 0,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным и жареным.

3) **Рядовка сросшаяся.**
Растет в лесах, садах, парках, большими группами, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 8 см, желтовато-буроватая. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным.

1
2
3

Рис. 106.

1) **Лиофиллум ильмовый.**
Растет в лесах, парках, на пнях и стволах ильма и вяза, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 15 см, бледно-буроватая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным и сушеным.

2) **Лиофиллум грязный.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, серо-коричневая. Мякоть светлая, на разрезе темнеет. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1,2 см. Съедобный, третьей категории Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным.

1
2
3

Рис. 107.

1) **Коллибия каштановая.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, большими группами, в июле—сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, каштановая, коричневая, в середине более темная, выцветающая. Мякоть водянистая, бледно-бурая с красноватым оттенком. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 1,5 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

2) **Опенок зимний.**
Растет в смешанных лесах на пнях различных лиственных пород, с конца сентября до ранней весны. Шляпка диаметром до 10 см, медово-желтого цвета, в середине более темная. Мякоть желтоватая, кремовая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,8 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным, маринованным.

3) **Опенок весенний.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, большими группами, с мая по октябрь. Шляпка диаметром до 6 см, желтоватая, красноватая, светло-бурая, выцветающая. Мякоть рыжеватая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 0,4 см, полая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

1
2
3

Рис. 108.

1) **Коллибия веретеночная.**
Растет в лиственных лесах, около корней деревьев, пней и на пнях, в июне–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, рыжевато-коричневая, бледнеющая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 20 см, толщиной до 2 см. Съедобный третьей категории. Употребляются только шляпки вареными, жареными и маринованными.

2) **Коллибия скученная.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, в июне–октябре. Шляпка диаметром до 8 см, желтовато-красноватая. Мякоть палевая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,6 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

1
2

Рис. 109.

1) **Опенок луговой.**
Растет на лугах, пастбищах, в лесу на полянах и опушках, с конца мая. Шляпка диаметром до 7 см, желтая. Мякоть бледно-желтая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,8 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным, соленым, маринованным.

2) **Чесночник обыкновенный.**
Растет в хвойных лесах у основания стволов и пней, с середины июня до начала октября. Шляпка диаметром до 3 см, рыжевато-коричневая, выцветающая. Мякоть пахнет чесноком. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 0,3 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным, вареным.

3) **Чесночник дубовый.**
Растет в дубравах и смешанных лесах, на опавших дубовых листьях, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 3 см, грязно-палево-желтая, беловатая, морщинистая Мякоть белая, пахнет чесноком. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 0,3 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным как приправа к разным блюдам.

4) **Чесночник большой.**
Растет в смешанных лесах, на опавших листьях, у пней, большими группами, с июня по сентябрь. Шляпка диаметром до 5 см, беловатая. Мякоть белая, с запахом чеснока и лука. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,3 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным и сушеным как приправа.

1
2
3
4

Рис. 110. Мухомор серо-розовый.
Растет в лиственных и смешанных лесах, с июля до октября. Шляпка диаметром до 12 см, грязновато-красноватая, серо-розовая, покрыта грязно-серыми хлопьями. Мякоть белая, на разрезе краснеет. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 2,5 см, внизу утолщенная, с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным и жареным.
Употреблять мухомор серо-розовый можно только при полной уверенности в правильном определении гриба!

Рис. 111. Поплавок серый.
Растет в любых лесах и кустарниках, одиночно, с июля до конца августа. Шляпка диаметром до 10 см, серая, с бугорком в середине. Мякоть белая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 2 см, кольца нет. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

Рис. 112. Поплавок белый.
Растет в березовых и хвойных лесах, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 10 см, белая. Мякоть белая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 2 см, кольца нет. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

Рис. 113. Поплавок желто-коричневый.
Растет в березняках, по краю болот, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 10 см, желто-коричневая. Мякоть белая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 2 см, кольца нет. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

Рис. 114.

1) **Поплавок шафранный.** Растет в лиственных и смешанных лесах с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 7 см, охристо-оранжевая. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 1 см, вольва (мешковидное влагалище) белая, свободная. Гриб съедобный. Употребляется вареным.

2) **Вольвариелла шелковистая.** Растет в лиственных лесах на поваленных стволах в основном кленов и тополей, в конце июля. Шляпка диаметром до 20 см, белая, шелковистая. Мякоть белая, со временем желтеющая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 2 см. Условно съедобный. Употребляется вареным после предварительного отваривания (отвар слить).

3) **Вольвариелла красивая.** Растет в лесах, садах, огородах, на мусорных кучах, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 10 см, белая, в середине темно-серая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1,5 см. Гриб условно съедобный. Употребляется вареным, вареным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

Рис. 115. Вольвариелла шелковистая.

Рис. 116.

1) **Олений гриб, плютей олений.**
Растет в лиственных и хвойных лесах на гниющей древесине, в июне–сентябре. Шляпка диаметром до 13 см, серо-бурая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным, маринованным.

2) **Плютей умбровый.**
Растет на опавших ветвях, пнях и около них, в июле-августе. Шляпка диаметром до 10 см, темно-бурая, умбровая, продольно полосатая с бугорком в середине. Мякоть белая с запахом редьки. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,8 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

3) **Плютей чернокрайний.**
Растет в лиственных и хвойных лесах на гниющей древесине, с середины июня по сентябрь. Шляпка диаметром до 7 см, серовато-коричневатая, шелковистая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным, вареным, маринованным.

4) **Плютей белый.**
Растет на поваленной древесине, на гниющих опилках, с середины июня по август. Шляпка диаметром до 6 см, белая с темным бугорком. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 0,7 см, внизу утолщенная. Съедобный. Употребляется вареным, маринованным, сушеным.

1
2
3
4

Рис. 117.

1) **Плютей львино-желтый.**
Растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 12 см, буровато-желтая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см. Гриб съедобный. Употребляется свежим, соленым, маринованным, сушеным.

2) **Гриб-зонтик сосневидный.**
Растет в хвойных и лиственных лесах, на опушках, в парках, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 12 см, белая, в середине с коричневыми чешуйками. Мякоть белая. Ножка длиной до 16 см, толщиной до 0,7 см, полая, с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляются только шляпки молодых грибов вареными, жареными, сушеными.

3) **Зонтик шелушистый.**
Растет в хвойных лесах с примесью березы, в июне—октябре. Шляпка диаметром до 6 см, светло-розовая, кремовая, светло-серая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 0,4 см, с кольцом, полая. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

1
2
3

Рис. 118.

1) **Меланолеука черно-белая.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, с конца июля до начала сентября. Шляпка диаметром до 10 см, темно-серая, темно-коричневая с бугорком в середине. Мякоть белая, затем сероватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым.

2) **Меланолеука полосатоножковая.**
Растет в лиственных лесах, на опушках, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 15 см, серовато-бурая, серовато-коричневая, рыжеватая с бугорком. Мякоть белая или серовато-бурая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 1,5 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

3) **Меланолеука коротконожковая.**
Растет в лесах, садах, на лугах, с июня до августа. Шляпка диаметром до 12 см, грязно-желтовато-серая, с бугорком. Мякоть буроватая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 3 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым.

1
2
3

Рис. 119. Гриб-зонтик пестрый.

Растет в прореженных лесах, на опушках, полянах, в садах, парках, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 25 см, серо-бурая, в середине с бугорком, в чешуйках. Мякоть белая. Ножка длиной до 35 см, толщиной до 3 см, внизу сильно утолщенная, с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется в молодом возрасте, когда шляпка еще яйцевидной формы, неразвернувшаяся, вареным, жареным, сушеным для приготовления порошка.

Рис. 120. Гриб-зонтик пестрый.

Рис. 121.

1) **Гриб-зонтик краснеющий.**
Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 20 см, серовато-буроватая с крупными чешуйками. Мякоть белая, на разрезе краснеющая. Ножка длиной до 25 см, толщиной до 2 см, внизу сильно утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется так же, как гриб-зонтик пестрый.

2) **Гриб-зонтик белый.**
Растет на лесных полянах, на лугах, в парках, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 10 см, белая, в центре бурая, с мелкими чешуйками. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см, с белым кольцом, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным.

3) **Гриб-зонтик красный.**
Растет в сосновых и смешанных лесах, с конца июля до октября. Шляпка диаметром до 8 см, ярко-красная, с белой бахромой по краю. Мякоть желтовато-розовая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 0,9 см, внизу утолщенная, с красноватым кольцом, с чешуйками. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

1
2
3

Рис. 122.

1) **Лепиота щитковая.** Растет в хвойных и смешанных лесах в июле—октябре, образует ведьмины кольца. Шляпка диаметром до 8 см, желто-бурая. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, с исчезающим кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Лепиота чешуйчатая желтоватая.** Растет в смешанных лесах в июне—октябре. Шляпка диаметром до 8 см, бледно-охристая, желтоватая, в середине бурая с коричневыми чешуйками. Мякоть беловатая. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 0,8 см, полая с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

Рис. 123.

1) **Цистодерма аманитовая.** Растет в хвойных и смешанных лесах, на лугах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 5 см, охристо-желтая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 0,6 см, полая, с кольцом, со временем исчезающим. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Цистодерма зернистая.** Растет в хвойных лесах, в августе—октябре, образует ведьмины кольца. Шляпка диаметром до 2,5 см, рыжевато-красновато-буроватая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 0,9 см, полая, с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

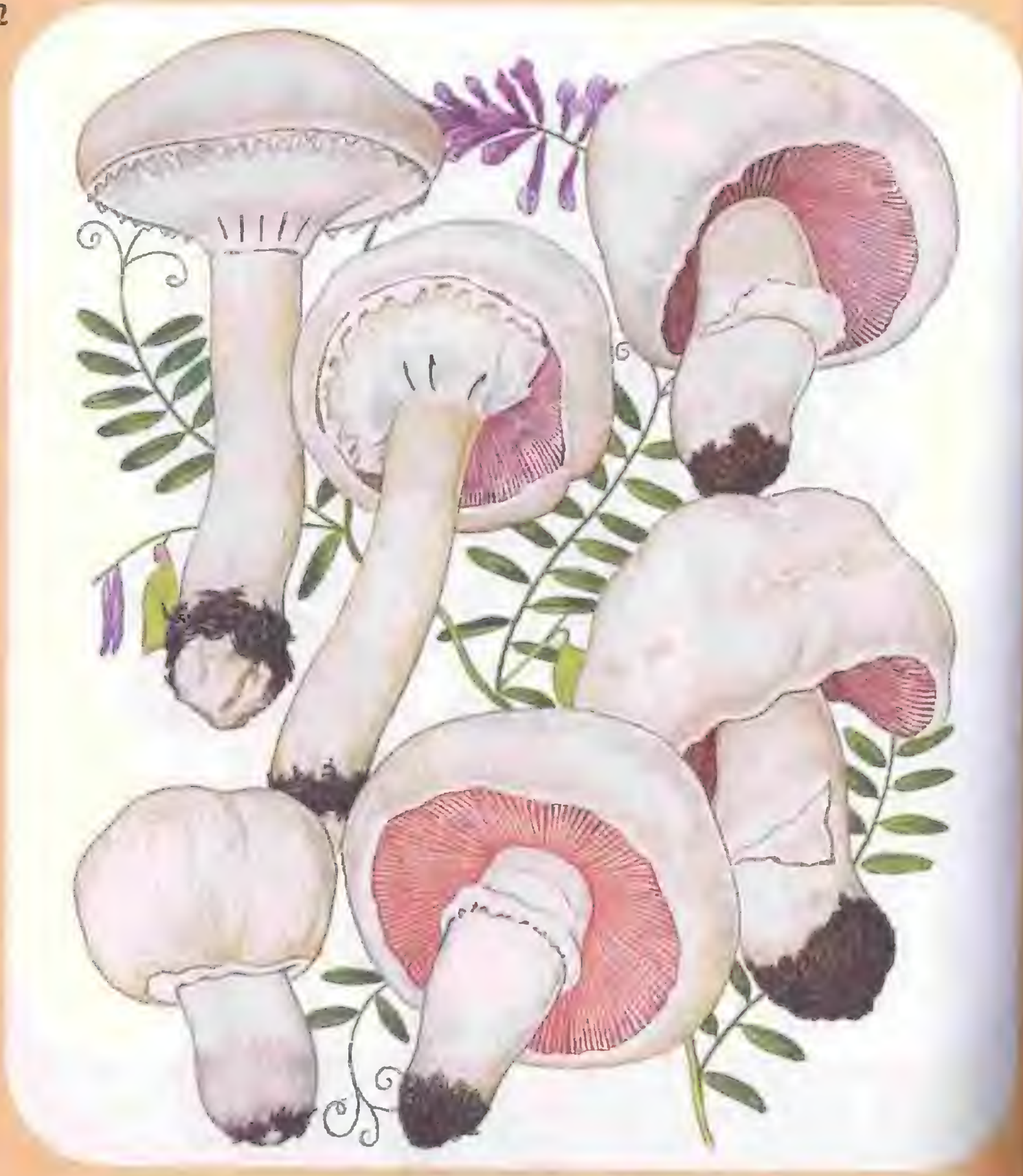

Рис. 124. Шампиньон обыкновенный.
Растет на навозной, богатой перегноем земле, вблизи жилищ, на лугах, в огородах, теплицах, у дорог, группами, с мая по поздней осени. Шляпка диаметром до 15 см, белая, серовата, буровата. Мякоть белая, на разрезе розовеющая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, с кольцом. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, жареным, сушеным, маринованным, тушеным.

Рис. 125. Шампиньон обыкновенный.

Рис. 126.

1) **Шампиньон двуспоровый.**
Растет в лесах, садах, огородах, в мае—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, сначала белая, затем грязно-коричневая. Мякоть белая, на разрезе розовеет. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 2 см, с кольцом. Съедобный, второй категории. Употребляется сушеным, свежим, маринованным.

2) **Шампиньон двукольцевой.**
Растет в лесах, садах, огородах, парках, на навозных кучах, в мае—октябре. Шляпка диаметром до 15 см, белая. Мякоть белая, на разрезе розовеющая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 4 см, имеет два кольца. Съедобный, второй категории. Употребляется вареным, жареным и маринованным.

3) **Шампиньон перелесковый.**
Растет в хвойных, лиственных, смешанных, широколиственных лесах, парках, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, белая, серовато-белая, от прикосновения желтеет. Мякоть белая или кремовая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,5 см, полая, с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным, сушеным.

4) **Шампиньон розовопластинковый.**
Растет в смешанных, широколиственных лесах, в парках, на лугах, в огородах, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 5 см, беловато-буроватая с фиолетово-розовым оттенком. Мякоть белая или желтоватая. Ножка длиной до 2,5 см, толщиной до 0,5 см, полая, с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным.

1
2
3
4

Рис. 127.

1) **Шампиньон полевой.**
Растет на лесных полянах, на полях, в садах, в парках, с мая до поздней осени. Шляпка диаметром до 20 см, белая, от прикосновения желтеющая. Мякоть белая, на разрезе слабо желтеющая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см, внизу утолщенная, полая, с двойным кольцом. Съедобный, третьей категории. Употребляется так же, как шампиньон обыкновенный.

2) **Шампиньон лесной.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, с июля до поздней осени. Шляпка диаметром до 15 см, буро-коричневая, в середине более темная, с чешуйками. Мякоть белая, на разрезе краснеющая. Ножка длиной до 19 см, толщиной до 1,2 см, внизу утолщенная, полая, с узким белым кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

3) **Шампиньон августовский.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, бледно-желтая, коричневатая, шелковистая, в мелких чешуйках. Мякоть беловатая, на разрезе желтеющая и буреющая, пахнет анисом. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, с белым кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется так же, как другие виды шампиньонов.

1
2
3

Рис. 128.

1) **Лейкоагарикус румянящийся.** Растет в огородах, садах, парках, на пастбищах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, белая, в середине темнее. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,5 см, полая, с исчезающим кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Пеатирелла серо-бурая.** Растет в широколиственных лесах, на пнях и около, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 7 см, кофейного цвета. Мякоть водянистая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,8 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

3) **Пеатирелла каштановая.** Растет в лесах на древесине лиственных пород, на сухих стволах, около пней, в июле–октябре. Шляпка диаметром до 12 см, каштановая, выцветающая. Мякоть водянистая, буроватая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

Рис. 129. Навозник белый.
Растет на лугах, в огородах, на газонах, клумбах, у навозных куч и в разных других местах на навозных и богатых перегноем почвах, с мая по октябрь. Шляпка белая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 2,5 см, внизу утолщенная, с белым кольцом. Съедобный только в молодом возрасте, пока пластинки чисто-белые, четвертой категории. Гриб с чуть потемневшими пластинками не съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным, при этом нельзя пить спиртные напитки, можно отравиться.

Рис. 130.

1) **Навозник серый.**
Растет на полях, в садах, на свалках, в огородах, около конюшен, на вырубках, около деревьев и на пнях лиственных пород, с мая по октябрь. Шляпка диаметром до 10 см, серая, серовато-коричневая, в середине более темная. Мякоть светлая, темнеющая. Ножка длиной до 20 см, толщиной до 2,5 см. Съедобный только в молодом возрасте, до потемнения пластинок, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным, как и навозник белый; с алкоголем несовместим.

2) **Навозник обыкновенный.**
Растет на навозе и почве, богатой перегноем, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 3 см, серая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,5 см, полая. Съедобный только в молодом возрасте, пока пластинки не потемнели, четвертой категории. Употребляется так же, как и навозник белый; с алкоголем несовместим.

3) **Навозник мерцающий.**
Растет у гнилых пней, у основания стволов деревьев, в огородах и садах, со второй декады мая по октябрь. Шляпка диаметром до 3 см, желто-бурая, с блестящими чешуйками. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,5 см полая. Съедобный только в молодом возрасте и только шляпки, до потемнения пластинок, четвертой категории. Сохраняется в свежем виде только 3–4 часа, потом портится и грибом можно отравиться. Используется так же, как и другие навозники.

1
2
3

Рис. 131.

1) **Ложноопенок кандоля.**
Растет на трухлявых пнях, на земле, с мая по октябрь. Шляпка диаметром до 7 см, белесовато-охристая, по краям с бахромой. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 0,8 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

2) **Пеатинелла бархатистая.**
Растет в любых лесах, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 15 см, желто-коричневая, с белыми свисающими хлопьями по краям. Мякоть светлая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 0,5 см, полая. Условно съедобный. Употребляется вареным, жареным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

3) **Чешуйчатка ранняя.**
Растет в лесах, огородах, садах, парках, с мая по октябрь. Шляпка диаметром до 10 см, светло-охристо-буроватая, с бугорком в середине. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, вверху с кольцом. Съедобный. Употребляется свежим, соленым и маринованным после предварительного отваривания.

1
2
3

Рис. 132. Чешуйчатка ворсистая.

Растет на пнях и стволах лиственных деревьев, группами, с авгу ста по ноябрь. Шляпка диаметром до 15 см, желто-буро-охря- стая, покрыта более темными чешуйками. Мякоть бледно-жел- товатая с запахом и вкусом редьки. Ножка длиной до 12 см, тол щиной до 2,5 см, с кольцом, густо покрыта чешуйками. Съедоб- ный, но не вкусный, четвертой категории. Употребляется мари нованным вместе с другими грибами только после отваривания

Рис. 133. Чешуйчатка золотистая.
Растет на стволах лиственных деревьев, большими группами, с августа до осенних заморозков. Шляпка диаметром до 18 см, золотисто-желтая, с бурыми чешуйками. Мякоть белая, желтоватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным после предварительного отваривания.

Рис. 134.

1) **Чешуйчатка боровая.**
Растет в лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 8 см, золотисто-желтая, в середине буроватая. Мякоть водянистая, желтоватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным и маринованным.

2) **Чешуйчатка желто-зеленоватая.**
Растет в лиственных лесах, на пнях и около, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 6 см, светло-желтая, в середине более темная, очень слизистая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным и маринованным.

1
2

Рис. 135.

1) **Энтолома сизовая.** Растет в лиственных лесах, садах, в мае–сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, буровато-серая, серо-коричневая. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 4 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, сушеным.

2) **Розовопластинник шелковистый.** Растет в лесах, на опушках, на лугах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 7 см, темно-серо-бурая, умбровая. Мякоть буроватая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 0,6 см. Условно-съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим и маринованным.

3) **Строфария украшенная.** Растет в лесах, на лугах, в садах, в июне–сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, лимонно-желтая. Мякоть беловатая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,2 см, с узким кольцом. Условно съедобный. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным.

Рис. 136. Опенок летний.

Растет на пнях, сухих стволах деревьев, большими группами, с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 7 см, желто-бурая, у молодых грибов загнутая снизу пленкой, в середине с бугорком и более яркая. Мякоть буроватая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, полая с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется жареным, соленым, маринованным, рекомендуется для супов.

Рис. 137. Опёнок летний.

Рис. 138. Опенок летний.

Рис. 139.

1) **Колпак кольчатый.** Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, с августа по октябрь. Шляпка диаметром до 12 см, желтовато-буроватая, с розовым оттенком. Мякоть белая, затем желтеющая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 3 см, с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным и соленым.

2) **Ложноопенок сероластинчатый.** Растет на пнях сосновых деревьев, с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 8 см, охристая, в середине с бугорком. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 0,8 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

Рис. 140. Строфария сине-зеленая.
Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, садах, парках, с конца августа до октября. Шляпка диаметром до 8 см, сине-зеленая, в середине с бугорком и буроватая, покрыта белыми хлопьями. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см, полая, с кольцом. Съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным после предварительного отваривания.

Рис. 141. Ложноопенок кирпично-красный.

Растет в широколиственных лесах, большими скученными группами, на пнях, с августа до конца октября. Шляпка диаметром до 10 см, кирпично-красная. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляются только шляпки после предварительного отваривания в течение 20 минут в подсоленной воде. Отвар слить и 2–3 раза промыть в холодной чистой воде, каждый раз отжимая. Таким образом удаляется горечь. После такой обработки шляпки грибов можно жарить, заправлять супы, солить. Соленые грибы можно употреблять после засола не раньше, чем через 2 месяца.

Рис. 142. Паутинник желтый.
Растет в лиственных, хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, желтовато-бурая. Края шляпки соединяются с ножкой паутинистой пленкой. Мякоть беловатая, слабо-буроватая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 2 см, книзу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

Рис. 143.

1) **Паутинник прямой.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, с июня до октября. Шляпка диаметром до 10 см, охристо-бурая, с бугорком в середине. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, соленым и маринованным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

2) **Паутинник фиолетовый.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка до 15 см диаметром, темно-фиолетовая, чешуйчатая. Мякоть голубоватая, выцветающая. Ножка длиной до 16 см, толщиной до 2 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

3) **Паутинник браслетчатый.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, с июля до сентября. Шляпка диаметром до 15 см, кирпично-красная. Мякоть желтовато-буроватая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 3 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным, сушеным.

1
2
3

Рис. 144.

1) **Паутинник слизионожковый.**
Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, грязно-желтая, бурая, с оливковым оттенком. Мякоть беловато-голубоватая, затем желтеющая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, внизу утолщенная. Условно съедобный. Употребляется соленым и маринованным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

2) **Паутинник голубой.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, голубовато-фиолетовая, выцветающая до бледно-бурой. Мякоть бледно-палевая. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 2 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным, вареным и маринованным.

3) **Паутинник блестящий.**
Растет в хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, желтая. Мякоть бледно-желтоватая, с запахом укропа. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, внизу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным, вареным, маринованным.

1
2
3

Рис. 145.

1) **Паутинник бело-фиолетовый.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, беловато-фиолетовая, сиреневая, серебристая. Мякоть беловато-голубоватая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 3 см, вишзу утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется после ошпаривания крутым кипятком вареным, соленым, жареным и маринованным.

2) **Паутинник чешуйчатый.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 9 см, коричнево-бурая, в середине более темная, чешуйчатая. Мякоть светло-буроватая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, утолщенная. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным.

1
2

Рис. 146.

1) **Паутинник вздутый.**
Растет в широколиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, беловатая, светло-глинисто-желтая, с серебристым блеском. Мякоть белая или кремовая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 3 см. Условно-съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Паутинник превосходный.**
Растет в лиственных лесах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 20 см, темно-фиолетовая, в середине с охристым оттенком, затем каштановая с фиолетовым отливом по краю. Мякоть беловатая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным, вареным, жареным, соленым.

1
2

Рис. 147.

1) **Паутинник слизистый.**
Растет в сосновых и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, каштановая, желто-бурая, клейкая. Мякоть желтоватая, беловатая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным.

2) **Паутинник многообразный.**
Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, охристо-бурая, светло-глинисто-желтая. Мякоть белая, потом желтеющая. Ножка длиной до 16 см, толщиной до 2,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным и маринованным.

3) **Паутинник полусверкающий.**
Растет в широколиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, желто-оранжевая, по краю светлая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 3 см, на разрезе и при надавливании становится оранжевой. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным.

1
2
3

Рис. 148.

1) **Паутинник каштановый.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 6 см, каштаново-бурая. Мякоть коричневая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Паутинник аномальный.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в сентябре–октябре. Шляпка диаметром до 7 см, серовато-бурая с голубовато-фиолетовым оттенком. Мякоть голубовато-фиолетовая. Ножка длиной до 11 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным.

Рис. 149.

1) **Паутинник высокий.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 12 см, охристая, серовато-фиолетовая, фиолетово-коричневая, слизистая. Мякоть беловато-желтоватая. Ножка длиной до 18 см, толщиной до 1,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Паутинник багряный.** Растет в хвойных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, красновато-коричневая, оливково-бурая, в середине более темная. Мякоть голубоватая, на разрезе становится пурпурной. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,2 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным и маринованным.

Рис. 150.

1) **Паутинник гладкокожий.**
Растет в хвойных и широколиственных лесах, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 8 см, оранжево-бурая. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Паутинник абрикосово-желтый.**
Растет в хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, оранжево-желтая. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 2 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

3) **Паутинник коричневый.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, коричневая, темно-бурая. Мякоть буроватая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 2,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

1
2
3

Рис. 151.

1) **Паутинник намазанный.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 9 см, ярко-желтая, слизистая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Паутинник элегантный.**
Растет в хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 14 см, соломенно-желтая, буровато-желтая, оливково-коричневая. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

1
2

Рис. 152.

1) **Паутинник рыже-оливковый.**
Растет в хвойных и лиственных лесах, в сентябре-октябре. Шляпка диаметром до 12 см, коричнево-пурпурная, красновато-фиолетовая. Мякоть светло-фиолетовая. Ножка длиной до 11 см, толщиной до 2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

2) **Паутинник твердый.**
Растет в хвойных и широколиственных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, красновато-бурая. Мякоть слегка желтоватая. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 2,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

1
2

Рис. 153.

1) **Паутинник изменчивый.** Растет в хвойных и широколиственных лесах, в июле–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, желтовато-красновато-коричневая, слизистая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным.

2) **Белопаутинник клубненосный.** Растет в хвойных и смешанных лесах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, бело-бурая, с беловатыми хлопьями по краю. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,5 см. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, соленым.

Рис. 154.

1) **Крепкот мягкий.** Растет в лиственных лесах на древесине, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 8 см, светло-желто-коричневая, выпуклая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным, вареным, жареным и маринованным.

2) **Лисичка горбатая.** Растет в сосновых лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 4 см, темно-серая, иногда черная с голубоватым оттенком. Мякоть белая, на разреле краснеющая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 0,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным.

Рис. 155.

1) **Мокруха еловая.**
Растет в смешанных лесах и ельниках, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 12 см, серовато-бурая, темно-коричневая с толстым слоем слизи. Мякоть белая. Ножка длиной до 11 см, толщиной до 2 см, слизистая. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным. Предварительно отварить и отвар слить.

2) **Мокруха пурпуровая.**
Растет в сосновых лесах, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 15 см, темно-рыжая, красная, слабо слизистая. Мякоть оранжево-буроватая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным, вареным, соленым, маринованным.

1
2

Рис. 156.

1) **Мокруха пятнистая.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 6 см, серовато-охристая, с темными пятнами, очень слизистая. Мякоть белая, на разрезе краснеющая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, слабо слизистая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным после предварительного отваривания (первый отвар слить).

2) **Мокруха розовая.**
Растет в хвойных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 6 см, розовая, слизистая. Мякоть белая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 1,5 см, слизистая. Условно съедобный, четвертой категории. Употребляется после отваривания (первый отвар слить).

3) **Лисичка желтеющая.**
Растет в еловых лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 5 см, желтовато-коричневая. Мякоть белая, на разрезе краснеющая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным в виде порошка для соусов и супов.

4) **Лисичка ложная.**
Растет в хвойных и широколиственных лесах, в июле-августе. Шляпка диаметром до 10 см, оранжево-красная, слегка пушистая. Мякоть розовато-желтая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 1 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется только после отваривания.

1
2
3
4

Рис. 157. Лисичка настоящая.
Растет в лиственных и хвойных лесах, большими группами, с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 10 см. Гриб яично-желтого, светло-желтого цвета. Мякоть желтоватая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 4 см, срастаясь со шляпкой. Съедобный, третьей категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

Рис. 158.

1) **Вороночник рожковидный.** Растет в лиственных и смешанных лесах, группами, в августе-сентябре. Плодовое тело диаметром до 5 см, длиной до 10 см, трубчатое, воронковидное, серовато-сизого цвета снаружи и черновато-бурого внутри. Съедобный, четвертой категории. Употребляется сушеным, соленым, в виде порошка для соусов и супов.

2) **Трутовик овечий.** Растет в хвойных лесах. Шляпка диаметром до 10 см, толщиной до 2 см, с бугорком, белая, бледно-серовато-серовато-желтоватая, слабо чешуйчатая. Мякоть белая, при высыхании лимонно-желтая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 4 см, слабо сизистая. Съедобный, четвертой категории. Употребляются молодые шляпки вареными, жареными, тушеными.

Рис. 159. Трутовик чешуйчатый.
Растет на стволах деревьев разных широколиственных пород в середине мая–июле. Шляпка диаметром до 30 см, толщиной до 0.6 см, желтоватая, кремовая, с крупными чешуйками. Нижняя сторона шляпки трубчатая, белая. Ножка боковая. Съедобный в молодом возрасте, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, сушеным, в виде порошка, соленым после отваривания.

Рис. 160. Трутовик чешуйчатый.

Рис. 161. Трутовик серно-желтый.

Растет на стволах лиственных деревьев, в основном на иве и дубе, с середины мая до конца августа. Шляпки часто срастаются в черепицеобразные массы, сверху оранжевые с розовым оттенком. Нижняя сторона серно-желтого цвета. Мякоть слегка желтоватая. Съедобный, четвертой категории. Употребляется молодой гриб вареным.

Рис. 162. Трутовик серно-желтый.

Рис. 163.

1) **Трутовик зимний.**
Растет на стволах, корнях и пнях лиственных пород деревьев, с весны до поздней осени. Шляпка диаметром до 10 см, желтая, серовато-бурая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 1 см. Съедобны молодые шляпки.

2) **Печеночница обыкновенная.**
Растет на старых стволах дуба, на свежих дубовых пнях, со второй половины июля до поздней осени. Верхняя поверхность шляпок красновато-бурая. Ножка короткая, боковая, красновато-бурая. По внешнему виду напоминает печенку. Плодовые тела печеночницы могут быть весом более 15 кг. Съедобный в молодом возрасте, четвертой категории.

3) **Пилолистник тигровый.**
Растет на пнях и поваленных деревьях лиственных пород, группами. Шляпка диаметром до 10 см, светлая, покрытая коричневыми чешуйками. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,5 см. Молодой гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, тушеным.

1
2
3

Рис. 164.

1) **Плюшевик чешуйчатый.** Растет на древесине хвойных пород, на пнях, в июле-августе. Шляпка диаметром до 15 см, светло-охристая, с темными чешуйками. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 3 см. Съедобный, третьей категории. Употребляются только молодые грибы — вареными, жареными, солеными и маринованными.

2) **Ленцинеллус ухообразный.** Растет в широколиственном лесу, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, красновато-коричневая. Мякоть красноватая, с анисовым запахом. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 1,5 см. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, жареным, сушеным.

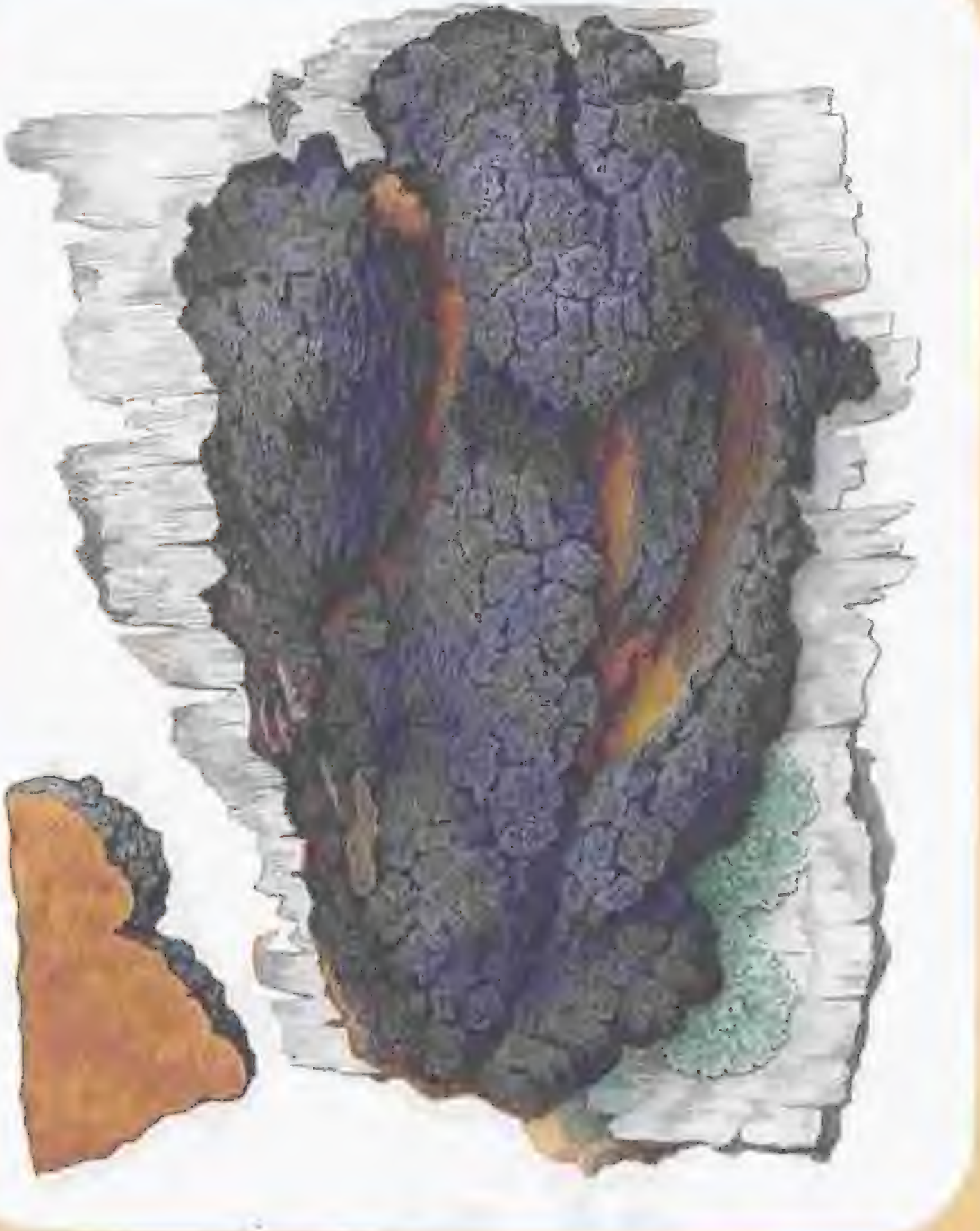

Рис. 165. Чага.
Растет на березе. Выросты достигают больших размеров, рост гриба продолжается до 15 лет и более. Настой чаги целебный, употребляется вместо чая

ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Рис. 166.
Бледная поганка.
Растет в хвойных и широколиственных лесах, с июня до осенних заморозков. Шляпка диаметром до 10 см, белая, светло-зеленая, желтовато-буро-оливковая, в середине более темная. Мякоть белая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 2 см, внизу клубневидно-утолщенная, окруженная белой вольвой. Кольцо на ножке белое, полосатое.
Гриб смертельно ядовитый!

Рис. 167.

1) **Мухомор пантерный.**
Растет в широколиственных, хвойных и смешанных лесах, с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 12 см, серо-коричневая, оливково-серая, буроватая, со множеством белых бородавок. Мякоть белая, на разрезе краснеет. Ножка длиной до 13 см, толщиной до 1,5 см, внизу клубневидно-утолщенная, окруженная вольвой. Кольцо на ножке белое, полосатое, быстро исчезающее.
Гриб сильно ядовитый!

2) **Мухомор красный.**
Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, с июня до осенних заморозков. Шляпка диаметром до 20 см, ярко-красная, оранжево-красная, со множеством белых или чуть желтоватых бородавок. Мякоть белая. Ножка длиной до 20 см, толщиной до 3,5 см, с белым кольцом, внизу клубневидно-утолщенная, со сросшейся вольвой. Кольцо на ножке белое, полосатое, быстро исчезающее.
Гриб ядовитый!

1
2

Рис. 168. Мухомор поганковидный.
Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе—октябре. Шляпка диаметром до 10 см, сначала белая, затем желтовато-зеленоватая, с крупными белыми или серовато-белыми хлопьями. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, с кольцом, внизу клубневидно-утолщенная, окружена вольвой. Гриб несъедобный.

Рис. 169.

1) **Мухомор вонючий.** Растет в хвойных и смешанных лесах с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 12 см, чисто-белая. Мякоть белая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 1,5 см, с белым кольцом, внизу утолщения, с белой вольвой.
Гриб смертельно ядовитый!

2) **Мухомор порфировый.** Растет в хвойных лесах с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 8 см, серовато-коричневая, бурo-серая с фиолетовым оттенком, с белыми хлопьями или без них. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1 см, с кольцом, внизу утолщения. Вольва сначала белая, затем темнеющая.
Гриб ядовитый!

Рис. 170.

1) **Чешуйница гребенчатая.**
Растет в хвойных, смешанных и широколиственных лесах, на лугах, в огородах, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 5 см, беловатая, в середине с бурым бугорком, покрыта коричневато-красноватыми чешуйками. Мякоть белая, на разрезе и от прикосновения краснеющая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 0,8 см, с кольцом, исчезающим при созревании.
Гриб ядовитый!

2) **Волоконница земляная.**
Растет в хвойных и лиственных лесах, в июле-августе. Шляпка диаметром до 4 см, белая, желтоватая, розоватая, фиолетоватая. Мякоть белая. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 0,5 см.
Гриб смертельно ядовитый!

3) **Волоконница разорванная.**
Растет в лесах, по краю канав, в июле—сентябре. Шляпка диаметром до 5 см, желто-бурая, светло-коричневая, с мелкими чешуйками. Мякоть шляпки белая, мякоть ножки красноватая. Ножка толщиной до 8 см.
Гриб смертельно ядовитый!

4) **Волоконница волокнистая.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в июле—октябре. Шляпка диаметром до 8 см, соломенно-желтая, буроватая, в середине более темная. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 1,5 см.
Гриб смертельно ядовитый!

1
2
3
4

Рис. 171.

1) **Ложноопенок серно-желтый.** Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, ярко-серно-желтая, в середине более темная. Мякоть серно-желтая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см.
Гриб несъедобный, слабоядовитый.

2) **Волоконница Патуйяра.** Растет в лиственных и хвойных лесах, с конца мая до осени. Шляпка в диаметре до 9 см, сначала беловатая, затем соломенно-желтая и в конце красноватая. Мякоть белая, затем красноватая, со спиртовым запахом. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 1 см.
Гриб смертельно ядовитый.

3) **Рядовка серно-желтая.** Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе–октябре. Шляпка в диаметре до 10 см, ярко-серно-желтая, в середине более темная. Мякоть серно-желтая. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 1 см. Гриб несъедобный, слегка ядовитый.

Рис. 172. Желчный гриб.

Растет в хвойных лесах, с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 10 см, буровато-серо-коричневая. Мякоть розовеющая, очень горькая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 3 см, с темно-бурым сетчатым рисунком.

Гриб несъедобный.

Рис. 173.

1) **Ложноопенок обыкновенный.**
Растет в лиственных и хвойных лесах, в августе-сентябре. Плодовое тело голубиновидное, диаметром до 6 см, буроватое, грязно-желтое.
Гриб несъедобный.

2) **Шампиньон рыжеющий.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, в садах, парках, с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 15 см, белая, в середине буреющая, при надавливании желтеющая. Мякоть белая, на разреле желтеющая с запахом карболки. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, с кольцом, внизу утолщенная, полая.
Гриб ядовитый!

3) **Говорушка восковатая.**
Растет в хвойных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Шляпка диаметром до 10 см, белая, с волнистыми краями. Мякоть белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1,5 см.
Гриб смертельно ядовитый!

1
2
3

Рис. 174.

1) **Рядовка ядовитая.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в августе–октябре. Шляпка диаметром 12 см, грязно-белая, светло-серебристо-серая, коричнево-серая с синим оттенком. Мякоть беловатая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 3 см.
Гриб сильно ядовитый!

2) **Рядовка заостренная.** Растет в хвойных и лиственных лесах, в сентябре–октябре. Шляпка диаметром до 8 см, пепельно-серая, в середине темная. Мякоть сначала серовата, затем белая. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см.
Гриб ядовитый!

Рис. 175.

1) Энтолома ядовитая. Растет в лиственных лесах, садах, парках, огородах, в июне–сентябре. Шляпка диаметром до 20 см, белая, затем желтоватая, серовато-буроватая. Мякоть белая. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см.
Гриб ядовитый!

2) Паутинник оранжево-красный. Растет в хвойных и лиственных лесах, в сентябре–октябре. Шляпка диаметром до 10 см, оранжево-красная, оранжево-бурая, покрыта мелкими чешуйками. Мякоть желтовато-буроватая, с запахом редьки. Ножка до 9 см длиной, толщиной до 2 см.
Гриб смертельно ядовитый!

3) Паутинник красивейший. Растет в хвойных лесах, в мае—сентябре. Шляпка диаметром до 8 см, рыжевато-оранжевая, красновато-оранжевая, коричневая. Мякоть охристо-оранжевая. Ножка длиной до 12 см, толщиной до 1 см.
Гриб смертельно ядовитый!

Рис. 176. Свинушка тонкая.

Растет в лиственных и хвойных лесах, с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 15 см, оливково-бурая, охристо-бурая, рыжевато-бурая. Мякоть желтая, на разрезе буреет. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 1,5 см.

Гриб ядовитый!

Рис. 177. Синушка голетая.

Растет в лиственных и хвойных лесах, с июня до октября. Шляпка диаметром до 25 см, рыжая, бархатисто-пушистая. Мякоть светлая, от прикосновения темнеющая. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 3 см, бархатистая.

Гриб ядовитый!

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ ГРИБОВ-ДВОЙНИКОВ

Рис. 178.

1) Бледная поганка, зелёная форма (красная стрелка).
2) Сыроежка зеленая.
3) Сыроежка зеленящая.

1
2
3

Рис. 179.

1) Бледная поганка, белая форма (красная стрелка).
2) Шампиньон обыкновенный (серая стрелка).
3) Шампиньон полевой (серая стрелка).
4) Колпак кольчатый (серая стрелка).

Рис. 180

1) Мухомор пятнистый (красная стрелка).
2) Поганка белая (серая стрелка).
3) Гриб-зонтик белый.
4) Вольвариелла красивая (серая стрелка).

Рис. 181.

1) Мухомор пантерный (красная стрелка).

2) Мухомор серо-розовый (серая стрелка).

Рис. 182.

1) Мухомор красный (красная стрелка).
2) Сыроежка красная.
3) Мухомор пантерный (красная стрелка).
4) Сыроежка желтая.

Рис 183.

1) Лепиота серо-желтая (верхняя стрелка).
2) Опенок весенний (серая стрелка).
3) Опенок летний (серая стрелка).
4) Опенок зимний (серая стрелка).
5) Лепиота серая несимпатичная.

Рис. 184.

1) Рядовка серо-желтая (красная стрелка).
2) Зеленушка (серая стрелка).

Рис. 185.

1) Желчный гриб (красная стрелка).
2) Подберезовик (серая стрелка).
3) Белый гриб (серая стрелка).

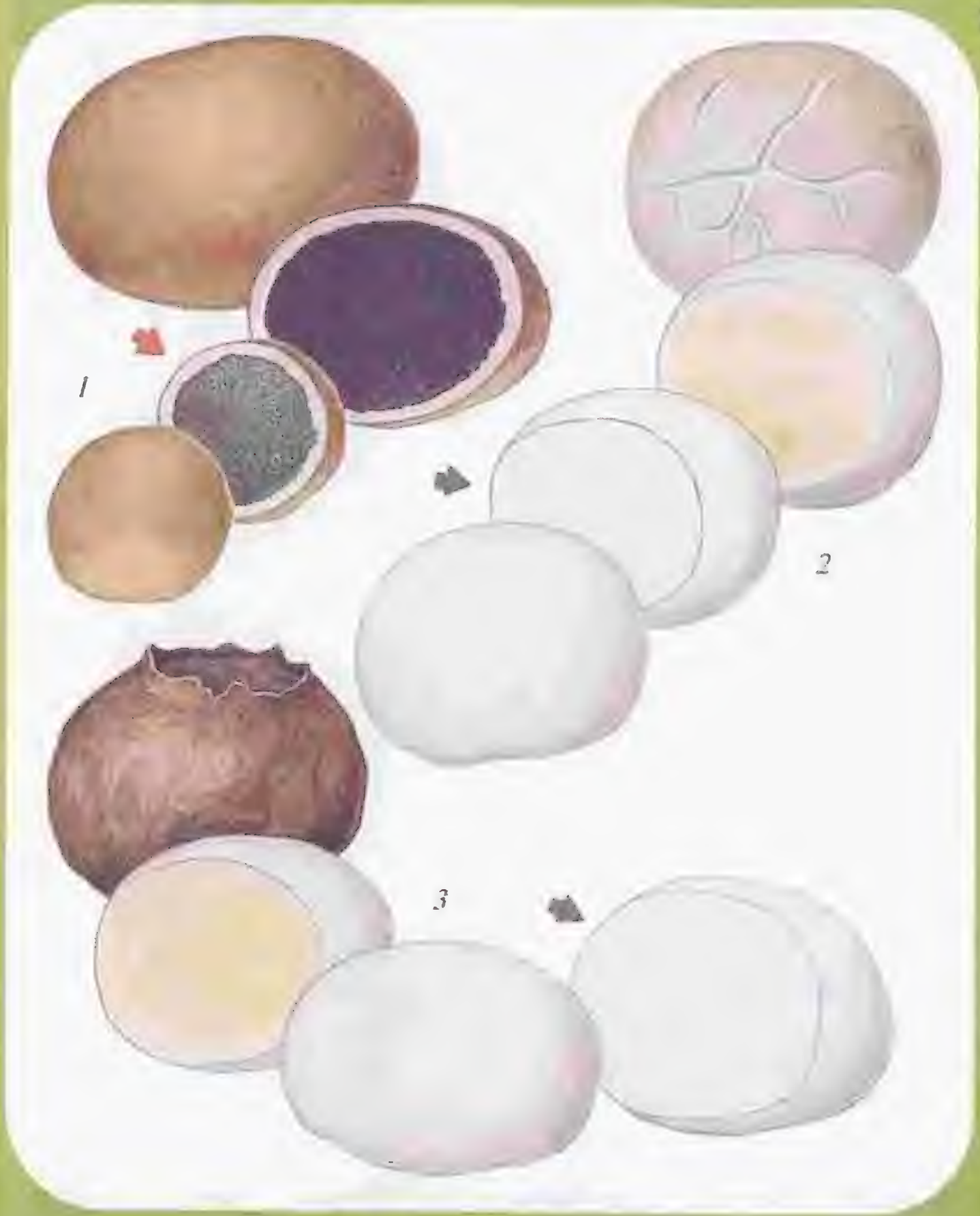

Рис. 186.

1) Ложноложевик обыкновенный (красная стрелка).
2) Порховка свинцово-серая (серая стрелка).
3) Порховка чернеющая (серая стрелка).

ГРИБЫ, ЗАНЕСЕННЫЕ В КРАСНУЮ КНИГУ

Рис. 187.

1) **Чешуйница древесинная.**
Растет на гниющей древесине лиственных пород, в июне–сентябре. Встречается редко. Шляпка диаметром до 9 см, рыже-бурая, чешуйчатая. Мякоть беловатая. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 2 см. Гриб съедобный.

2) **Шишкогриб хлопьеножковый.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Встречается редко. Шляпка диаметром до 15 см, серая, черно-коричневая, с крупными черно-бурыми чешуйками. Мякоть сероватая, на разреле краснеющая, затем чернеющая. Ножка длиной до 15 см, толщиной до 3 см, покрыта чешуйками. Гриб съедобный.

3) **Рогатик булавовидный.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, в августе-сентябре. Плодовое тело высотой до 30 см, толщиной до 5 см, булавовидное, морщинистое, светло-желтое, рыжеватое, при надавливании становится буровато-красным. Мякоть белая, на разреле медленно становится пурпурно-буроватой. Гриб съедобный.

1
2
3

Рис. 188. Ежовик коралловидный.
Растет в лиственных лесах на пнях и стволах деревьев. Плодовое тело коралловидно-разветвленное, почти до самого основания покрыто шипами. Гриб съедобный.

Рис. 189. Гриб-баран.
Встречается редко. Плодовое тело достигает до 1 м в окружности и до 20 кг весп. Появляется в конце лета у основания пней и стволов лиственных деревьев. Плодовое тело состоит из множества плоских, вощистых шляпок на ветвящихся ножках. Верхняя сторона шляпок серая, коричневая. Ножки светлые. Съедобный, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным, в виде порошка для супов, жареным.

Рис. 190. Гриб-баран.

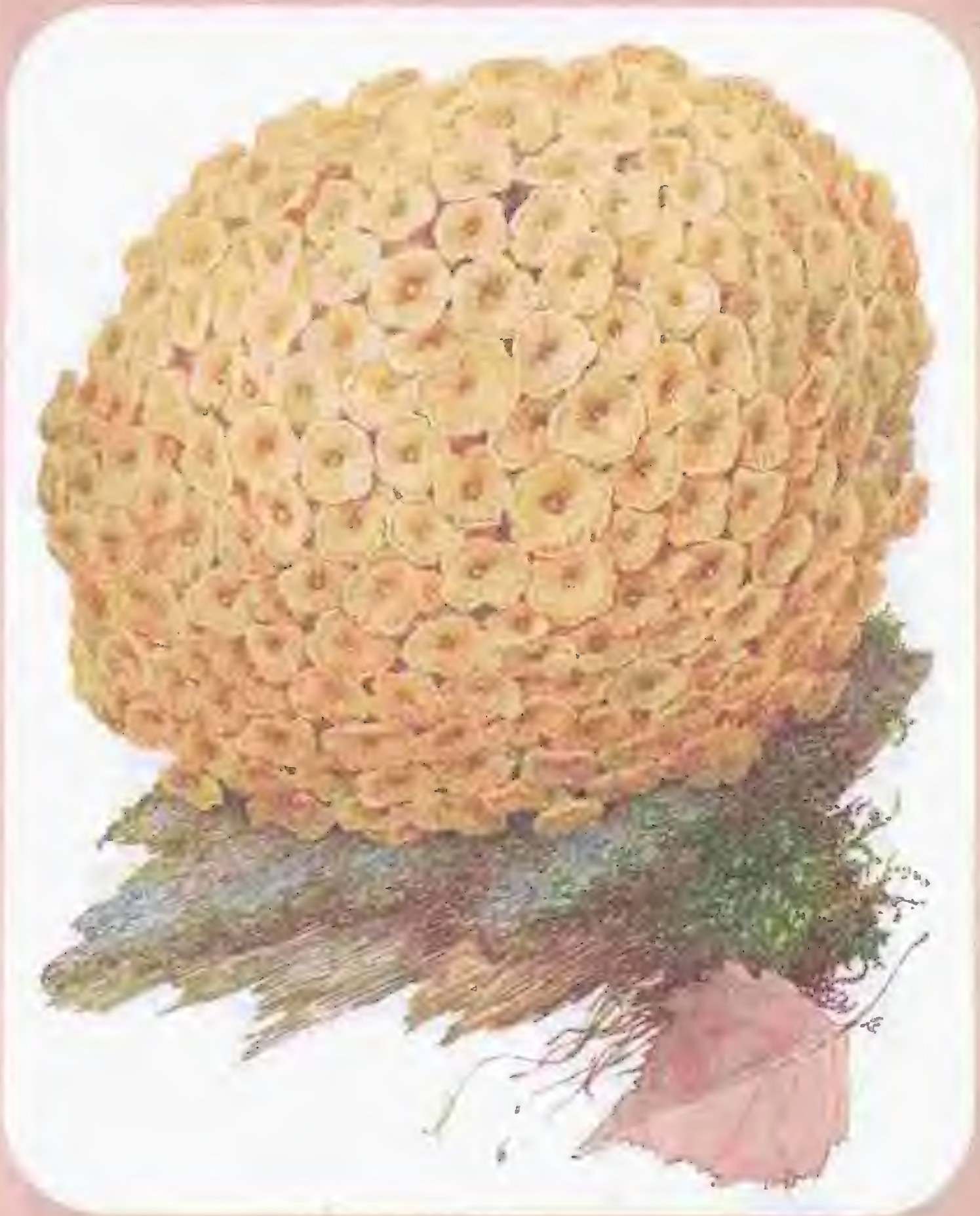

Рис. 191. Трутовик разветвленный.
Растет в лиственных лесах у основания стволов и пней деревьев, с августа по ноябрь. Встречается крайне редко. Плодовое тело диаметром до 50 см. Гриб съедобный.

Рис. 192.

1) **Решеточник красный.**
Растет в широколиственных лесах очень редко с интервалом в несколько лет. Плодовое тело в молодом возрасте яйцевидной формы, высотой до 10 см, толщиной до 5 см. Внутри находится губчатое образование, называемое рецептакул, куполовидной формы в виде решетки, красного, желтоватого, беловатого цвета, внутри зеленовато-оливкового. Гриб несъедобный.

2) **Диктиофора сдвоенная, сетконоска.**
Растет в лиственных и смешанных лесах, в парках, в июле–октябре. Плодовое тело молодого гриба яровидно-яйцевидное, диаметром до 5 см, белое, желтоватое. При созревании разрывается оболочка (перидий) и появляется ножка (рецептакул), внутри полая, наверху которой расположена коническая шляпка, морщинистая и из-под которой на ножку свисает белая сетка (индузий). Гриб несъедобный.

3) **Мутинус собачий.**
Растет в лиственных лесах, в июле–октябре. Плодовое тело в молодом возрасте яйцевидное, диаметром до 2,5 см, белое. При созревании разрывается вершина плодового тела и из него появляется ножка высотой до 12 см, толщиной до 1 см, полая. Вершина без шляпки, блестяще-красная с оливково-зеленой слизью. Гриб несъедобный.

1
2
3

Рис. 193. Спарассис курчавый, грибная капуста.
Растет в хвойных лесах на корнях деревьев, в августе-сентябре. Встречается очень редко. Плодовое тело диаметром до 35 см, сильно разветвленное. Ветви тонкие, плоские, курчавые, беловато-желтые. Мякоть белая. Гриб съедобный.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ 6

ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ 220

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ
ГРИБОВ-ДВОЙНИКОВ 236

ГРИБЫ, ЗАНЕСЕННЫЕ В КРАСНУЮ КНИГУ 246

Книга,
которую вы держите в руках,
будет вашим самым незаменимым
путеводителем в лесу или на лугу,
в ближайшем от вашего дома пролеске
или за околицей дачи.
В ней вы найдете описание
и прекрасные цветные
иллюстрации многих видов грибов:
съедобных или ядовитых, несъедобных
или грибов-антиподов.
Это издание поможет вам разобраться
в большом количестве их видов,
положить в корзинку или
лукошко только те из них, которые вам
доставят удовольствие за обеденным столом
в жареном, соленом или маринованном виде.
Спасет от беды вас и ваших детей,
потому что поможет выявить
опасные для здоровья
и даже для вашей жизни грибы.
Книга рассчитана
на самый широкий круг
читателей – любителей
природы.

ISBN 5-17-009351-9
9 785170 093519